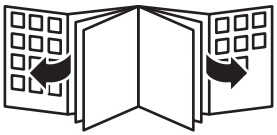
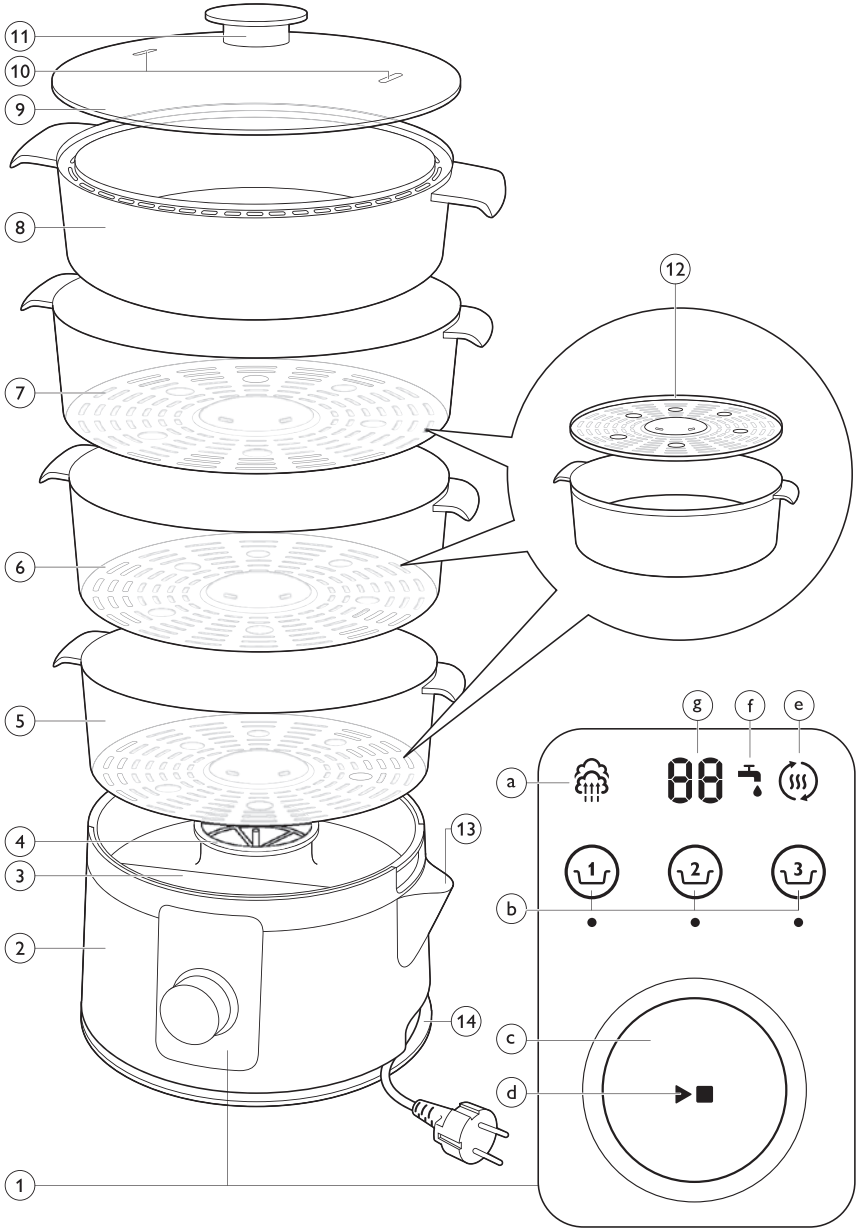
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9170

PHILIPS




11
10
9
8
12
7
6
5
4
3
2
13
14
1
g
f
e
a
88
1
2
3
b
c
d

ENGLISH 6
DEUTSCH 17
FRANÇAIS 29
ITALIANO 41
NEDERLANDS 53

HD9170

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

1 Control panel
- a Turbo light
- b Steaming basket buttons (1, 2, 3)
- c Timer adjustment knob with light ring
- d Start/stop and pause button
- e 'Keep-warm' light
- f 'Water tank empty' light
- g Timer indication

2 Base with water tank
3 Drip tray
4 Aroma infuser
5 Small steaming basket (1)
6 Medium steaming basket (2)
7 Large steaming basket (3)
8 Soup bowl
9 Lid
10 Steam vents
11 Lid handle
12 Removable bottom
13 Water refill spout
14 Cord storage facility

Note: The steaming baskets are numbered from 1 to 3. You find the numbers of the steaming baskets on their handles. You can stack any larger basket on top of a smaller basket, but the baskets fit best if you stack them in logical ascending order: the smallest basket (1) first, then the medium basket (2) and then the large basket (3).

Note: The soup bowl can best be used in combination with the large basket (3).

Note: Always use the drip tray under the steaming baskets and only use steaming baskets that are filled with food.

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger
- Never immerse the base in water or rinse it under the tap.

Warning
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Always fully unwind the mains cord from the reel in the base before you plug in the appliance.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw these ingredients completely before you steam them.
- Never use the food steamer without the drip tray, otherwise hot water may splash out of the appliance.
- Only use the steaming baskets and the soup bowl in combination with the original base.

Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the base of the appliance to high temperatures, hot gas, steam or damp heat from other sources than the steamer itself. Do not place the food steamer on or near an operating or still hot stove or cooker.
- Do not place the operating appliance near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.
- Do not operate the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Place the food steamer on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 10cm free space around it to prevent overheating.
- Always place the removable bottoms into the steaming baskets from the top. To position the bottoms correctly, first lower one side into the basket and then the other side, until the bottom snaps into place ('click'). Make sure the bump in the bottom faces upwards. (Fig. 2)
- Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during steaming, in the keep-warm mode or when you remove the lid. When you check food, always use kitchen utensils with long handles.
- Do not reach over the food steamer while it is operating.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. Always use oven mitts when you handle hot parts of the appliance.
- Do not move the food steamer while it is operating.
- Always remove the lid carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the food steamer to avoid scalding.
- Always hold the steaming basket by the handles when the food is hot.
- Do not empty the water tank through the water refill spout. To empty the water tank tilt the base backwards and pour the water from the back of the base (Fig. 3).
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.

Automatic shut-off

The appliance is equipped with automatic shut-off. The appliance switches off automatically if you do not press a button within 2 minutes after plugging in the appliance. The appliance also switches off automatically after the set steaming time (including keep-warm time) has elapsed.

Boil-dry protection

This food steamer is equipped with boil-dry protection. The boil-dry protection automatically switches off the heating element when there is no water in the water tank or if the water runs out during use. Fill the water tank with cold water up to the MAX indication to use the appliance again.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

1 Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning and maintenance').

2 Wipe the inside of the water tank with a damp cloth.

Preparing for use

1 Put the appliance on a stable, horizontal and level surface.

2 Fully unwind the mains cord from the reel in the base before you plug in the appliance.

3 Fill the water tank with water up to the MAX indication (Fig. 4).

◗ When the water tank is filled up to the MAX indication, the steamer can steam for approx. 60 minutes.

Do not fill the water tank beyond the MAX indication.

Only fill the water tank with water. Never put seasoning, oil, or other substances in the water tank.

4 Place the drip tray on the water tank in the base (Fig. 5).

Note: Never use the appliance without the drip tray and do not pour water, seasoning, oil or other substances in the drip tray.

5 Place the Aroma Infuser on the drip tray if you want to add extra flavour to the food to be steamed. (Fig. 6)

- Fill the Aroma Infuser with fresh or dried herbs.
- For suggested herbs or spices for various types of food, see the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.

6 Put the food to be steamed in one or more steaming baskets and/or in the soup bowl. (Fig. 7)

- Always place the removable bottoms into the steaming baskets from the top. To position the bottoms correctly, first lower one side into the basket and then the other side, until the bottom snaps into place ('click'). Make sure the bump in the bottom faces upwards (Fig. 2).
- Do not put too much food in the steaming baskets. Leave some space between the pieces of food and evenly distribute the food over the bottom of the basket.
- Place larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the bottommost steaming basket (1).
- Put eggs on the egg holders to steam eggs conveniently (Fig. 8).

- To steam large-sized foods (e.g. whole chickens, corn cobs), you can remove the removable bottoms from the medium steaming basket (2) and the large steaming basket (3) to create one large basket.

Note: The maximum capacity of the steaming baskets is 1kg.

7 **Put one or more steaming baskets on the drip tray. Place the baskets properly and make sure they do not wobble (Fig. 9).**
- You do not have to use all 3 steaming baskets.
- The steaming baskets are numbered from 1 to 3. You find the numbers of the steaming baskets on their handles. You can stack any larger basket on top of a smaller basket, but the baskets fit best if you stack them in logical ascending order: the smallest basket (1) first, then the medium basket (2) and then the large basket (3). Always use the drip tray under the steaming baskets and only use steaming baskets that are filled with food (Fig. 10).
- The soup bowl is intended for preparing soup, other liquid food and fish. When you want to use the soup bowl, put it in the large steaming basket (3) (Fig. 11).
- When you take out the removable bottom from the large steaming basket (3) to create a larger basket with the medium steaming basket (2) underneath, you can still place the soup bowl to prepare fish, rice or soup on top (Fig. 12).
- When you take out the removable bottom from the medium steaming basket (2) to create a larger basket with the small steaming basket (1) underneath, you can still place the large steaming basket (3) on top.

8 **Put the lid on the top steaming basket (Fig. 13).**

Note: If the lid is not or not correctly placed on the steaming basket, the food does not get steamed properly.

Using the appliance

The steamer has two steaming modes:
1 Manual mode: to quickly activate the steamer.
2 Meal mode: to prepare a complete meal with different preparation times for each basket.
See the separate sections below for more information on how to use these modes.

General procedure

The following steps are general steps that apply to both steaming modes.

1 **Put the plug in the wall socket.**
◗ **The default steaming time (20 minutes) appears on the control panel and the three steaming basket buttons light up (Fig. 14).**

2 **Choose one of the two steaming modes and follow the required steps (see the sections for the different steaming modes below).**

Note: You cannot use both steaming modes at the same time.

Note: If you steam large quantities of food, stir the food halfway through the steaming process with a kitchen utensil with a long handle. Make sure you wear oven mitts.

Note: During the first 5 minutes of the steaming process, the turbo light lights up. This indicates that the steamer uses extra power to heat up quickly.

3 When the steaming process has finished, the appliance beeps 5 times and then automatically switches to the keep-warm mode (see section 'Keep-warm mode').

4 After use, carefully remove the lid.

Beware of hot steam that comes out of the appliance when you remove the lid.

Note: To prevent burns, wear oven mitts when you remove the lid. Remove the lid slowly and away from you. Let condensation drip off the lid into the steaming basket.

Note: Use a kitchen utensil with long handles to remove the food from the steaming baskets.

5 When you remove a steaming basket, let condensation drip off the basket in the underlying steaming basket or the drip tray.

6 Remove the plug from the wall socket and let the steamer cool down completely before you remove the drip tray.

7 Empty the water tank after each use by tilting the base backwards and pouring the water from the back of the base (Fig. 3).

Be careful when you remove the drip tray and empty the water tank, because the water in both of them may still be hot, even if the other parts of the appliance have cooled down already.

Note: If the water runs out during steaming, the 'water tank empty' light and the light ring start flashing to indicate that you need to refill the water tank (Fig. 15).

Note: If you want to steam more food and need more water, you can add small quantities of water through the water refill spout to refill the water tank.

Note: The appliance automatically goes into the standby mode if it has not been used for 2 minutes. Press the start/stop button to activate the control panel again.

Manual mode

Use this mode to activate the steamer quickly.

1 Turn the timer adjustment knob to the left or right to select the required steaming time (Fig. 16).

2 Press the start/stop button to start steaming (Fig. 17).
- The steaming process starts. The light ring and the turbo light flash slowly and the timer counts down the set steaming time (Fig. 18).
- When the set steaming time has elapsed, the appliance beeps and switches to the keep-warm mode. The keep-warm light goes on (Fig. 19).

Meal mode

Use this mode to prepare a complete meal with different preparation times for each steaming basket. The appliance automatically starts to steam the food in the steaming basket with the longest preparation time and beeps to let you know when to place the steaming basket or baskets with a shorter preparation time. The last steaming basket has the lowest preparation time.

Note: If you want to prepare a meal without using all three steaming baskets, only set the timer for the steaming baskets you are using.

1 Press steaming basket button 1, 2 or 3 to select one of the baskets (Fig. 20).
- The corresponding light starts to flash.

2 Turn the timer adjustment knob to the left or right to select the required steaming time (Fig. 16).

3 Press the steaming basket button you are setting the time for again to confirm (Fig. 21).
- The dot below the steaming basket button goes on to indicate that the time has been set.

4 Repeat steps 2 and 3 until you have set the time for all steaming baskets you want to use.

5 Put the ingredients in the steaming baskets. When you use all three steaming baskets, put the food with the longest preparation time in the smallest steaming basket (1), the food with the second-longest preparation time in the medium steaming basket (2) and the food with the shortest preparation time in the largest steaming basket (3).

6 Place the steaming basket with the longest preparation time on the steamer base.

7 Press the start/stop button (Fig. 17).
- The steaming process for the steaming basket with the longest preparation time starts. The light ring flashes slowly and the timer counts down the steaming time.
- After some time the appliance beeps and the light of the steaming basket with the second-longest preparation time flashes quickly to indicate that you have to place the next steaming basket (Fig. 22).

8 Place the steaming basket with the second-longest preparation time on top of the steaming basket that is already on the steamer and press the flashing steaming basket button or the start/stop button.

9 The steamer proceeds with the steaming process.
- The light ring flashes slowly and the timer counts down the steaming time.
- After some time the appliance beeps and the light of the steaming basket with the shortest preparation time flashes to indicate that you have to place this steaming basket.

10 Place the steaming basket with the shortest preparation time on top of the other steaming baskets and press the flashing steaming basket button or the start/stop button.

11 The steamer proceeds with the steaming process.
- The light ring flashes slowly and the timer counts down the steaming time.
- When the steaming time has elapsed, the appliance beeps and switches to the keep-warm mode. The keep-warm light and the light ring flash slowly.

Keep-warm mode

After steaming, the steamer automatically switches to the keep-warm mode and the keep-warm light goes on.
The keep-warm mode keeps the food warm for 20 minutes.
- If you want to keep the food warm longer than 20 minutes, turn the timer adjustment knob to the left or right to adjust the keep-warm time.
- If you want to deactivate the keep-warm mode when it is active, press the start /stop button.

Cleaning and maintenance

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

1 Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down.

2 Clean the outside of the base with a moist cloth.

Never immerse the base in water, nor rinse it under the tap.

Do not clean the base in the dishwasher.

3 Clean the water tank with a cloth soaked in warm water with some washing-up liquid. Then wipe the water tank with a clean moist cloth.

4 Clean the lid in warm water by hand with some washing-up liquid.

5 Take out the removable bottoms from the steaming baskets. Clean the steaming baskets, the removable bottoms, the Aroma Infuser, the drip tray and the soup bowl by hand in warm water with some washing-up liquid. You can also clean these parts in the dishwasher, using a short cycle and a low temperature.

Repeated cleaning of the steaming baskets in a dishwasher may result in a slight dulling of these parts.

Descaling

You have to descale the appliance when scale is visible in the water tank. It is important that you descale the food steamer regularly to maintain optimal performance.

1 Fill the water tank with white vinegar (8% acetic acid) up to the MAX indication.

Do not use any other kind of descaler.

2 Put the drip tray and the small steaming basket (1) on the base properly (Fig. 23).

3 Put the lid on top of the small steaming basket (Fig. 24).

4 Put the plug in the wall socket.

5 Press the start/stop button to activate the control panel.

6 Press the start/stop button to let the appliance operate for 20 minutes (Fig. 17).

If the vinegar starts to boil over the edge of the base, unplug the appliance and reduce the amount of vinegar.

7 When the appliance beeps, unplug the appliance and let the vinegar cool down completely. Then empty the water tank.

8 Rinse the water tank with cold water several times.

Note: Repeat the procedure if there is still some scale in the water tank.

Storage

1 Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance (see chapter 'Cleaning and maintenance').

2 To store the mains cord, wind it round the reel in the base (Fig. 25).

3 Place the drip tray on the base (Fig. 5).

4 Make sure the removable bottoms are in place in the steaming baskets.

5 Place the large steaming basket (3) on the drip tray. Place the medium steaming basket (2) in the large steaming basket (3). Place the small steaming basket (1) in the medium steaming basket (2) (Fig. 26).

6 Place the soup bowl in the small steaming basket (1).

7 Place the lid on the soup bowl or on the small steaming basket (Fig. 27).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com/support** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 28).

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The steamer does not work.	The steamer is not plugged in.	Put the plug in the wall socket.
	There is no water in the water tank.	Fill the water tank.
	You have not pressed the start/stop button yet.	Press the start/stop button
Not all the food is cooked.	Some pieces of food in the steamer are larger and/or require a longer steaming time than others.	Set a longer steaming time by turning the timer adjustment knob to the right.
		Put larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the small steaming basket (1) and start steaming some time before you add the other baskets.
	You put too much food in the steaming baskets.	Do not overload the steaming baskets. Cut the food into small pieces and put the smallest pieces on top.
		Leave some space between the pieces of food and evenly distribute the foodover the bottom of the basket.
The appliance does not heat up properly.	You have not descaled the appliance regularly.	Descale the appliance. See chapter 'Cleaning and maintenance'.
Water splashes out of the water tank during steaming.	You have put too much water in the water tank.	Remove excess water from the water tank. Make sure that the water does not exceed the MAX indication.

Problem	Possible cause	Solution
The 'water tank empty' light goes on even though there is enough water in the water tank.	There is too much scale on the heating element.	Descale the water tank. See section 'Descaling' in chapter 'Cleaning and maintenance'.
The Aroma Infuser has limited or no effect.	You did not put enough herbs in the Aroma Infuser.	Put more herbs in the Aroma Infuser.
	You did not put the right types of herbs in the Aroma Infuser.	Put herbs with a strong aroma in the Aroma Infuser. See the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.
	You ate the food quite a long time after you had prepared it.	Eat the food right after you have prepared it.
There is foam on the water in the water tank or in the drip tray.	Foam may develop when proteins end up in the water in the water tank or when residues of cleaning agents stay behind in the water tank.	Clean the water tank. See chapter 'Cleaning and maintenance.

Food table and steaming tips

- For recipes, please see the recipe booklet or visit our website www.philips.com/kitchen.
- The steaming times mentioned in the table below are only an indication. Steaming times may vary depending on the size of the food pieces, the spaces between the food in the steaming basket, the amount of food in the basket, the freshness of the food and your personal preference.

Food steaming table

Food to be steamed	Amount	Steaming time (min)	Suggested herbs/spices for Aroma Infuser
Asparagus	500g	15-20	Thyme, basil, lemon
Baby corn	200g	5-8	Chives, chilli, paprika
Green beans	500g	15-20	Parsley, lemon, garlic
Broccoli	400g	20	Garlic, crushed red chilli, tarragon
Carrots	500g	20	Parsley, dry mustard, chives
Cauliflower florets	400g	20	Rosemary, basil, tarragon
Celeriac (in cubes)	300g	15-20	Cumin, white pepper, chilli
Chicken leg	1pc	25	Black pepper, lemon, paprika
Corncob	500g	30-40	Parsley, garlic, chives
Courgette (sliced)	500g	10	Dill, sage, rosemary

Food to be steamed	Amount	Steaming time (min)	Suggested herbs/spices for Aroma Infuser
Couscous	150g + 250ml water	10-15	Cumin, coriander, cloves
Eggs	6pcs	12-15	-
Fruit	500g/4pcs	10-15	Cinnamon, lemon, cloves
Peas (frozen)	400g	20-25	Rosemary, cumin, parsley
Potatoes	400g	25-30	Parsley, chives, garlic
Prawns	200g	5	Curry powder, saffron, lemon
Puddings	4 bowls	20	Cinnamon, cloves, vanilla
Rice	150g + 300ml water	35	Pandan, parsley, cumin
	250g + 500ml water	35	Pandan, parsley, cumin
Salmon	450g	12-15 min.	Dill, parsley, basil
White fish	450g	10-15	Dry mustard, allspice, marjoram

Tips for steaming food

Aroma infuser

- Rosemary, thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are some of the herbs and spices that you can put in the Aroma Infuser. You can combine them with garlic, caraway or horseradish to enhance flavour without adding salt. We advise you to use 1/2 to 3tsps of dried herbs or spices. Use more if you use fresh herbs or spices.
- For more tips about herbs, spices and liquids to use in the Aroma Infuser, see the food steaming table above.
- Putting a little oil on the food improves the effect of the Aroma Infuser and also gives the food a fuller taste.
- For the best result, chop the herbs into fine pieces and fill the aroma infuser evenly.
- For the best taste, we advise you to eat your food immediately after preparing it.
- Do not pour liquids in the aroma infuser.

Vegetables and fruits

- Cut off thick stems from cauliflower, broccoli and cabbage.
- Steam leafy, green vegetables for the shortest possible time, because they lose colour easily.
- Do not thaw frozen vegetables before you steam them.

Meat, poultry, seafood and eggs

- Tender pieces of meat with a little fat are most suitable for steaming.
- Wash meat properly and dab it dry, so that as little juice as possible drips out.
- Always place meat, poultry, fish or eggs below other food types, to prevent dripping of juices.
- Puncture eggs before you put them in the steamer.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always let frozen meat, poultry or seafood thaw completely before you put it in the steamer.

Sweet deserts

- Add some cinnamon to desserts to enhance sweetness instead of adding more sugar.

General tips

- To prepare rice, you have to add water to the rice in the soup bowl. For the amounts, see the food steaming table above.
- When you have finished cooking rice, switch off the appliance, stir the rice and leave it in the bowl with the lid on it for 5 minutes. This gives and even better result.
- Besides preparing soup, you can also use the soup bowl to prepare vegetables in sauce, to poach fish in, to cook marinated food and to make pudding, soup and rice.
- Leave some space between the pieces of food and evenly distribute the food over the bottom of the basket.
- If the steaming basket is very full, stir the food halfway through the steaming process.
- Small amounts of food require a shorter steaming time than large amounts.
- If you only use one steaming basket, the food requires a shorter steaming time than when you use 2 or 3 steaming baskets.
- If you use more than one steaming basket, let the food cook 5-10 minutes longer.
- Food is ready more quickly in the small steaming basket (1) than in the steaming baskets on top.
- Make sure that the food is well done before you eat. This is particularly important for meat like pork, minced beef and chicken.
- You can add food or baskets filled with food during the steaming process. If an ingredient needs a shorter steaming time, add it later.
- Food continues to be steamed for some time when the steamer switches to the keep-warm mode. If the food is already very well done, remove it from the steamer when the steaming process ends and the appliance switches to keep-warm mode.
- If the food is not done, set a longer steaming time. You may need to put some more water in the water tank.
- The steamer can be used to warm up ready-made soup in the soup bowl. Heating up 250ml soup takes approx. 10 minutes.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

1 Bedienfeld
- a Turboanzeige
- b Dampfaufsatztasten (1, 2, 3)
- c Timer-Regler mit Leuchtring
- d Start-/Stopp- und Pausetaste
- e Warmhalteanzeige
- f Anzeige "Wasserbehälter leer"
- g Timer-Anzeige

2 Aufheizsockel mit Wasserbehälter
3 Auffangschale
4 Aromainfusor
5 Kleiner Dampfaufsatz (1)
6 Mittlerer Dampfaufsatz (2)
7 Großer Dampfaufsatz (3)
8 Suppenaufsatz
9 Deckel
10 Dampfschlitze
11 Handgriff des Deckels
12 Abnehmbarer Bodeneinsatz
13 Wassernachfüllöffnung
14 Kabelaufwicklung

Hinweis: Die Dampfaufsätze sind mit den Ziffern 1 bis 3 gekennzeichnet. Die Nummer finden Sie am Griff des jeweiligen Dampfaufsatzes. Sie können jeden größeren Aufsatz auf einen kleineren Aufsatz setzen, am günstigsten ist es jedoch, wenn Sie die Aufsätze in ansteigender Reihenfolge aufeinander stapeln: den kleinen Aufsatz (1) zuerst, dann den mittleren Aufsatz (2) und schließlich den großen Aufsatz (3).

Hinweis: Der Suppenaufsatz lässt sich am besten zusammen mit dem großen Dampfaufsatz (3) verwenden.

Hinweis: Verwenden Sie stets die Auffangschale unter den Dampfaufsätzen, und benutzen Sie nur Dampfaufsätze, die mit Lebensmitteln gefüllt sind.

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie den Aufheizsockel niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie es nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Wickeln Sie das Netzkabel stets vollständig von der Kabelaufwicklung an der Unterseite ab, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
- Dampfgaren Sie kein tiefgefrorenes Fleisch oder Geflügel und keine tiefgefrorenen Meeresfrüchte. Tauen Sie diese Lebensmittel vor dem Dampfgaren vollständig auf.
- Verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne die Auffangschale, da sonst heißes Wasser aus dem Gerät herausspritzen kann.
- Verwenden Sie die Dampfaufsätze und den Suppenaufsatz nur mit dem Original-Aufheizsockel.

Achtung

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt. Es ist z. B. nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Setzen Sie die Gerätebasis keinen hohen Temperaturen, heißen Gasen, heißem Dampf oder Dunst aus, der nicht vom Dampfgarer selbst erzeugt wird. Stellen Sie den Dampfgarer niemals auf oder in die Nähe eines Herds, der in Betrieb oder noch heiß ist.
- Stellen Sie das eingeschaltete Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder unter Schränken und anderen Gegenständen auf, die durch den Dampf beschädigt werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- Stellen Sie den Dampfgarer auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage. Halten Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Setzen Sie die abnehmbaren Bodeneinsätze stets von oben in die Dampfaufsätze ein. Senken Sie dabei zuerst eine Seite des Bodeneinsatzes in den Aufsatz ab und danach die andere Seite, bis der Bodeneinsatz hörbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die Wölbung im Bodeneinsatz nach oben zeigt. (Abb. 2)
- Vorsicht vor heißem Dampf, der beim Dampfgaren, im Warmhaltemodus oder beim Abnehmen des Deckels aus dem Dampfgarer austritt. Verwenden Sie zum Prüfen der Zutaten immer langstielige Küchenutensilien.

- Greifen Sie nicht über den Dampfgarer, wenn dieser in Betrieb ist.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Geräteteile anfassen.
- Verschieben Sie den Dampfgarer nicht während des Gebrauchs.
- Nehmen Sie den Deckel stets vorsichtig ab, und halten Sie ihn von sich weg. Lassen Sie Kondenswasser vom Deckel in den Dampfgarer tropfen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Fassen Sie den Dampfaufsatz immer an den Griffen, wenn die Speisen heiß sind.
- Entleeren Sie den Wasserbehälter nicht durch die Wassernachfüllöffnung. Kippen Sie zum Leeren des Wasserbehälters den Aufheizsockel nach hinten, und gießen Sie das Wasser von der Rückseite des Aufheizsockels aus (Abb. 3).
- Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über eine Abschaltautomatik. Es wird automatisch ausgeschaltet, wenn Sie innerhalb von 2 Minuten nach dem Anschließen des Geräts an die Steckdose keine Taste drücken. Das Gerät schaltet sich auch nach Ablauf der eingestellten Garzeit (einschließlich Warmhaltezeit) automatisch aus.

Trockengehschutz

Dieser Dampfgarer ist mit einem Trockengehschutz ausgestattet. Der Trockengehschutz schaltet das Heizelement automatisch ab, wenn sich kein Wasser im Wasserbehälter befindet oder das Wasser während des Betriebs aufgebraucht wird. Füllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Wasser bis zur Markierung MAX, um das Gerät weiter zu verwenden.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Vor dem ersten Gebrauch

1 Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile gründlich, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe "Reinigung und Pflege").

2 Reinigen Sie den Wasserbehälter von innen mit einem feuchten Tuch.

Für den Gebrauch vorbereiten

1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage.

2 Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung an der Unterseite ab, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.

3 Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung MAX mit Wasser (Abb. 4).

◗ Wenn der Wasserbehälter bis zur Markierung MAX mit Wasser gefüllt ist, können Sie den Dampfgarer ca. 60 Minuten lang verwenden.

Füllen Sie den Wasserbehälter nicht über die Markierung MAX hinaus.

Füllen Sie ausschließlich Wasser in den Wasserbehälter. Geben Sie niemals Gewürze, Öl oder andere Substanzen in den Wasserbehälter.

4 Setzen Sie die Auffangschale auf den Wasserbehälter im Aufheizsockel (Abb. 5).

Hinweis: Verwenden Sie das Gerät niemals ohne die Auffangschale, und gießen Sie niemals Wasser, Gewürze, Öl oder andere Substanzen in die Auffangschale.

5 **Setzen Sie den Aromainfusor auf die Auffangschale, um den Speisen beim Dampfgaren zusätzlichen Geschmack zu verleihen. (Abb. 6)**
- Füllen Sie den Aromainfusor mit frischen oder getrockneten Kräutern.
- Vorschläge zu Kräutern und Gewürzen für bestimmte Speisen finden Sie in der Dampfgartabelle im Kapitel "Lebensmitteltabelle und Tipps zum Garen".

6 **Geben Sie die Zutaten zum Dampfgaren in einen oder mehrere Dampfaufsätze und/oder in den Suppenaufsatz. (Abb. 7)**
- Setzen Sie die abnehmbaren Bodeneinsätze von oben in die Dampfaufsätze ein. Senken Sie dabei zuerst eine Seite des Bodeneinsatzes in den Aufsatz ab und danach die andere Seite, bis der Bodeneinsatz hörbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die Wölbung im Bodeneinsatz nach oben zeigt (Abb. 2).
- Geben Sie nicht zu viele Zutaten in die Dampfaufsätze. Lassen Sie etwas Platz zwischen den Speisestücken, und verteilen Sie sie gleichmäßig über den Boden des Aufsatzes.
- Geben Sie größere Lebensmittelstücke oder solche, die eine längere Garzeit benötigen, in den untersten Dampfaufsatz (1).
- Setzen Sie Eier auf die Eierhalter, um sie mühelos zu kochen (Abb. 8).
- Zum Garen von größeren Lebensmitteln (z. B. ganzen Hähnchen oder Maiskolben) können Sie die abnehmbaren Bodeneinsätze des mittleren (2) und des großen Dampfaufsatzes (3) entfernen. So erhalten Sie einen großen Aufsatz.

Hinweis: Die maximale Kapazität der Dampfaufsätze beträgt 1 kg.

7 **Setzen Sie einen oder mehrere Dampfaufsätze auf die Auffangschale. Setzen Sie die Aufsätze richtig aufeinander, und vergewissern Sie sich, dass sie nicht wackeln (Abb. 9).**
- Sie müssen nicht alle 3 Dampfaufsätze verwenden.
- Die Dampfaufsätze sind mit den Ziffern 1 bis 3 gekennzeichnet. Die Nummer finden Sie am Griff des jeweiligen Dampfaufsatzes. Sie können jeden größeren Aufsatz auf einen kleineren Aufsatz setzen, am günstigsten ist es jedoch, wenn Sie die Aufsätze in ansteigender Reihenfolge aufeinander stapeln: den kleinen Aufsatz (1) zuerst, dann den mittleren Aufsatz (2) und schließlich den großen Aufsatz (3). Verwenden Sie immer die Auffangschale unter den Dampfaufsätzen, und verwenden Sie nur Dampfaufsätze, die mit Lebensmitteln gefüllt sind (Abb. 10).
- Der Suppenaufsatz ist zur Zubereitung von Suppen, anderen flüssigen Speisen sowie Fisch geeignet. Wenn Sie den Suppenaufsatz verwenden möchten, setzen Sie ihn in den großen Dampfaufsatz (3) (Abb. 11).
- Wenn Sie den abnehmbaren Bodeneinsatz aus dem großen Dampfaufsatz (3) nehmen, um zusammen mit dem mittleren Dampfaufsatz (2) darunter einen größeren Aufsatz zu erhalten, können Sie gegebenenfalls noch den Suppenaufsatz zur Zubereitung von Fisch, Reis oder Suppe daraufsetzen (Abb. 12).
- Wenn Sie den abnehmbaren Bodeneinsatz aus dem mittleren Dampfaufsatz (2) nehmen, um zusammen mit dem kleinen Dampfaufsatz (1) darunter einen größeren Aufsatz zu erhalten, können Sie gegebenenfalls noch den großen Dampfaufsatz (3) daraufsetzen.

8 **Setzen Sie den Deckel auf den oberen Dampfaufsatz (Abb. 13).**

Hinweis: Wenn der Deckel nicht richtig oder überhaupt nicht auf den Dampfaufsatz gesetzt wird, werden die Lebensmittel nicht richtig gegart.

Das Gerät benutzen

Der Dampfgarer verfügt über zwei Garmodi:
1 Manueller Modus: Zum schnellen Aktivieren des Dampfgarers.
2 Mahlzeitmodus: Zum Zubereiten einer vollständigen Mahlzeit mit verschiedenen Garzeiten für jeden Aufsatz.

Weitere Informationen zur Verwendung dieser Modi erhalten Sie in den jeweiligen Abschnitten unten.

Allgemeine Vorgehensweise

Im Folgenden werden allgemeine Schritte beschrieben, die für beide Garmodi gelten.

1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
◗ Die standardmäßige Garzeit (20 Minuten) wird auf dem Bedienfeld angezeigt, und die drei Dampfaufsatztasten leuchten auf (Abb. 14).

2 Wählen Sie einen der beiden Garmodi aus, und befolgen Sie die erforderlichen Schritte (siehe die Abschnitte zu den verschiedenen Garmodi unten).

Hinweis: Sie können beide Garmodi nicht gleichzeitig verwenden.

Hinweis: Wenn Sie große Mengen Lebensmittel dampfgaren, rühren Sie diese nach der Hälfte der Garzeit mit einem langstieligen Küchenutensil um. Tragen Sie dabei Ofenhandschuhe.

Hinweis: In den ersten 5 Minuten des Dampfgarvorgangs leuchtet die Turboanzeige auf. Dies zeigt an, dass der Dampfgarer zusätzliche Energie verwendet, um sich schnell aufzuheizen.

3 Wenn der Dampfgarvorgang beendet ist, gibt das Gerät 5 Tonsignale aus und wechselt anschließend automatisch in den Warmhaltemodus (siehe Abschnitt "Warmhaltemodus").

4 Nehmen Sie nach dem Gebrauch vorsichtig den Deckel ab.

Vorsicht vor heißem Dampf, der beim Abnehmen des Deckels austritt.

Hinweis: Um Verbrühungen zu vermeiden, tragen Sie beim Abnehmen des Deckels stets Ofenhandschuhe. Nehmen Sie den Deckel langsam ab, und halten Sie ihn von sich weg. Lassen Sie Kondenswasser vom Deckel in den Dampfaufsatz tropfen.

Hinweis: Verwenden Sie Küchenutensilien mit langem Griff, um Speisen aus den Dampfaufsätzen zu entfernen.

5 Wenn Sie einen Dampfaufsatz abnehmen, lassen Sie das Kondenswasser aus dem Aufsatz in den darunter befindlichen Aufsatz bzw. in die Auffangschale tropfen.

6 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie den Dampfgarer vollständig abkühlen, bevor Sie die Auffangschale entfernen.

7 Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch, indem Sie den Aufheizsockel nach hinten kippen und das Wasser von der Rückseite des Aufheizsockels ausgießen (Abb. 3).

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Auffangschale herausnehmen und den Wasserbehälter leeren, da das Wasser darin noch heiß sein könnte, selbst wenn die anderen Teile des Geräts bereits abgekühlt sind.

Hinweis: Wenn das Wasser während des Dampfgarens zur Neige geht und die Anzeige "Wasserbehälter leer" und der Leuchtring blinken, müssen Sie Wasser nachfüllen (Abb. 15).

Hinweis: Wenn Sie weitere Speisen dampfgaren möchten und mehr Wasser benötigen, können Sie kleine Wassermengen über die Wassernachfüllöffnung in den Wasserbehälter nachfüllen.

Hinweis: Das Gerät wechselt automatisch in den Standby-Modus, wenn es 2 Minuten lang nicht verwendet wurde. Drücken Sie die Start-/Stopptaste, um das Bedienfeld erneut zu aktivieren.

Manueller Modus

Verwenden Sie diesen Modus, um den Dampfgarer schnell zu aktivieren.

1 Drehen Sie den Timer-Regler nach links oder rechts, um die erforderliche Garzeit auszuwählen (Abb. 16).

2 Drücken Sie die Start-/Stopptaste, um den Dampfgarvorgang zu starten (Abb. 17).
- Der Dampfgarvorgang wird gestartet. Der Leuchtring und die Turboanzeige blinken langsam, und der Timer zählt von der eingestellten Garzeit rückwärts (Abb. 18).
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit gibt das Gerät ein Tonsignal aus und wechselt in den Warmhaltemodus. Die Warmhalteanzeige leuchtet auf (Abb. 19).

Mahlzeitmodus

Verwenden Sie diesen Modus, um eine vollständige Mahlzeit mit verschiedenen Garzeiten für jeden Dampfaufsatz zuzubereiten. Das Gerät startet automatisch mit dem Dampfgaren der Lebensmittel im Dampfaufsatz mit der längsten Garzeit und gibt ein Tonsignal aus, wenn Sie die Dampfaufsätze mit kürzerer Garzeit aufsetzen müssen. Der letzte Dampfaufsatz hat die kürzeste Garzeit.

Hinweis: Wenn Sie eine Mahlzeit zubereiten, ohne alle drei Dampfaufsätze zu verwenden, stellen Sie den Timer nur für die verwendeten Dampfaufsätze ein.

1 Drücken Sie die Dampfaufsatztaste 1, 2 oder 3, um einen der Aufsätze auszuwählen (Abb. 20).
- Die entsprechende Anzeige blinkt.

2 Drehen Sie den Timer-Regler nach links oder rechts, um die erforderliche Garzeit auszuwählen (Abb. 16).

3 Drücken Sie die Taste für den ausgewählten Dampfaufsatz erneut, um die Eingabe zu bestätigen (Abb. 21).
- Der Punkt unter der Dampfaufsatztaste leuchtet auf. Dies zeigt an, dass die Zeit eingestellt wurde.

4 Wiederholen Sie Schritte 2 und 3, bis Sie die Zeit für alle gewünschten Dampfaufsätze eingestellt haben.

5 Geben Sie die Zutaten in die Dampfaufsätze. Wenn Sie alle drei Dampfaufsätze verwenden, geben Sie die Lebensmittel mit der längsten Garzeit in den kleinen Dampfaufsatz (1), die Lebensmittel mit der zweitlängsten Garzeit in den mittleren Dampfaufsatz (2) und die Lebensmittel mit der kürzesten Garzeit in den größten Dampfaufsatz (3).

6 Setzen Sie den Dampfaufsatz mit der längsten Garzeit auf den Aufheizsockel des Dampfgarers.

7 Drücken Sie die Start-/Stopptaste (Abb. 17).
- Der Dampfgarvorgang für den Dampfaufsatz mit der längsten Garzeit wird gestartet. Der Leuchtring blinkt langsam, und der Timer zählt von der eingestellten Garzeit rückwärts.
- Nach einiger Zeit gibt das Gerät ein Tonsignal aus, und die Anzeige des Dampfaufsatzes mit der zweitlängsten Garzeit blinkt schnell. Dies zeigt an, dass Sie den nächsten Dampfaufsatz aufsetzen müssen (Abb. 22).

8 Setzen Sie den Dampfaufsatz mit der zweitlängsten Garzeit auf den Dampfaufsatz, der sich bereits auf dem Dampfgarer befindet, und drücken Sie die blinkende Dampfaufsatztaste oder die Start-/Stopptaste.

9 Der Dampfgarer setzt den Garvorgang fort.
- Der Leuchtring blinkt langsam, und der Timer zählt von der eingestellten Garzeit rückwärts.
- Nach einiger Zeit gibt das Gerät ein Tonsignal aus, und die Anzeige des Dampfaufsatzes mit der kürzesten Garzeit blinkt. Dies zeigt an, dass Sie diesen Dampfaufsatz aufsetzen müssen.

10 Setzen Sie den Dampfaufsatz mit der kürzesten Garzeit auf die anderen Dampfaufsätze, und drücken Sie die blinkende Dampfaufsatztaste oder die Start-/Stopptaste.

11 Der Dampfgarer setzt den Garvorgang fort.
- Der Leuchtring blinkt langsam, und der Timer zählt von der eingestellten Garzeit rückwärts.
- Nach Ablauf der Garzeit gibt das Gerät ein Tonsignal aus und wechselt in den Warmhaltemodus. Die Warmhalteanzeige und der Leuchtring blinken langsam.

Warmhaltemodus

Nach dem Dampfgaren wechselt der Dampfgarer automatisch in den Warmhaltemodus, und die Warmhalteanzeige leuchtet auf.
Im Warmhaltemodus werden die Speisen 20 Minuten lang warm gehalten.
- Wenn Sie die Speisen länger als 20 Minuten warm halten möchten, drehen Sie den Timer-Regler nach links oder rechts, um die Warmhaltezeit anzupassen.
- Wenn Sie den Warmhaltemodus vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie die Start-/Stopptaste.

Reinigung und Pflege

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

2 Reinigen Sie den Aufheizsockel von außen mit einem feuchten Tuch.

Tauchen Sie den Aufheizsockel keinesfalls in Wasser. Spülen Sie ihn auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Reinigen Sie den Aufheizsockel nicht in der Spülmaschine.

3 Reinigen Sie den Wasserbehälter mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Wischen Sie ihn anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch aus.

4 Reinigen Sie den Deckel per Hand in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.

5 Nehmen Sie die abnehmbaren Bodeneinsätze aus den Dampfaufsätzen. Reinigen Sie die Dampfaufsätze, die abnehmbaren Bodeneinsätze, den Aromainfusor, die Auffangschale und den Suppenaufsatz per Hand in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Sie können diese Teile auch im Geschirrspüler reinigen, wenn Sie einen kurzen Zyklus und eine niedrige Temperatur wählen.

Wenn Sie die Dampfaufsätze häufig im Geschirrspüler reinigen, kann dies zu einer leichten Trübung führen.

Entkalken

Das Gerät muss entkalkt werden, wenn Kalk im Wasserbehälter sichtbar ist. Die regelmäßige Entkalkung des Dampfgarers ist wichtig für eine optimale Leistung.

1 Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung MAX mit Haushaltsessig (8 % Säuregehalt).

Verwenden Sie keinen anderen Entkalker.

2 Setzen Sie die Auffangschale und den kleinen Dampfsaufsatz (1) ordnungsgemäß auf den Aufheizsockel (Abb. 23).

3 Setzen Sie den Deckel auf den kleinen Dampfaufsatz (Abb. 24).

4 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

5 Drücken Sie die Start-/Stopptaste, um das Bedienfeld zu aktivieren.

6 Drücken Sie die Start-/Stopptaste, um das Gerät 20 Minuten laufen zu lassen (Abb. 17).

Wenn der Essig überkocht und über den Rand des Sockels läuft, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und gießen Sie etwas Essig ab.

7 Wenn das Gerät ein Tonsignal ausgibt, ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie den Essig vollständig abkühlen. Leeren Sie dann den Wasserbehälter.

8 Spülen Sie den Wasserbehälter mehrmals mit kaltem Wasser nach.

Hinweis: Wurden nicht alle Kalkablagerungen entfernt, wiederholen Sie den Vorgang.

Aufbewahrung

1 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

2 Sie können überflüssiges Netzkabel um die Kabelaufwicklung im Sockel legen (Abb. 25).

3 Setzen Sie die Auffangschale auf den Sockel (Abb. 5).

4 Achten Sie darauf, dass die abnehmbaren Bodeneinsätze in den Dampfaufsätzen korrekt eingelegt sind.

5 Setzen Sie den großen Dampfaufsatz (3) auf die Auffangschale. Setzen Sie den mittleren Dampfaufsatz (2) in den großen Dampfaufsatz (3) und den kleinen Dampfaufsatz (1) in den mittleren Dampfaufsatz (2) (Abb. 26).

6 Setzen Sie den Suppenaufsatz in den kleinen Dampfaufsatz (1).

7 Setzen Sie den Deckel auf den Suppenaufsatz oder auf den kleinen Dampfaufsatz (Abb. 27).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website **www.philips.com/support**, oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung. Die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Umwelt

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 28).

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Dampfgarer funktioniert nicht.	Der Dampfgarer ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Der Wasserbehälter ist leer.	Füllen Sie den Wasserbehälter.
	Sie haben die Start-/Stopptaste noch nicht gedrückt.	Drücken Sie die Start-/Stopptaste.
Nicht alle Speisen sind fertig gegart.	Einige Lebensmittelstücke im Dampfgarer sind größer und/oder benötigen eine längere Garzeit als andere.	Stellen Sie eine längere Garzeit ein, indem Sie den Timer-Regler nach rechts drehen.
		Geben Sie größere Lebensmittel und Lebensmittel mit einer längeren Garzeit in den kleinen Dampfaufsatz (1), und starten Sie den Dampfgarvorgang einige Zeit, bevor Sie die anderen Aufsätze aufsetzen.
	Sie haben zu viele Lebensmittel in die Dampfaufsätze gefüllt.	Überfüllen Sie die Dampfaufsätze nicht. Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke, und legen Sie die kleineren Stücke nach oben.
		Lassen Sie etwas Platz zwischen den Speisestücken, und verteilen Sie die Stücke gleichmäßig über den Boden des Aufsatzes.
Das Gerät heizt nicht ausreichend auf.	Das Gerät wurde nicht regelmäßig entkalkt.	Entkalken Sie das Gerät. Weitere Informationen finden Sie unter "Reinigung und Wartung".
Wasser spritzt während des Dampfgarens aus dem Wasserbehälter.	Sie haben zu viel Wasser in den Wasserbehälter gefüllt.	Nehmen Sie überschüssiges Wasser aus dem Wasserbehälter. Vergewissern Sie sich, dass das Wasser die Markierung MAX nicht überschreitet.
Die Anzeige "Wasserbehälter leer" leuchtet auf, obwohl sich ausreichend Wasser im Wasserbehälter befindet.	Auf dem Heizelement hat sich zu viel Kalk abgesetzt.	Entkalken Sie den Wasserbehälter. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege", Abschnitt "Entkalken".
Der Aromainfusor hat keine oder nur begrenzte Wirkung.	Sie haben nicht genügend Kräuter in den Aromainfusor gefüllt.	Füllen Sie mehr Kräuter in den Aromainfusor.
	Sie haben nicht die richtigen Kräuter in den Aromainfusor gefüllt.	Füllen Sie Kräuter mit starkem Aroma in den Aromainfusor. Weitere Informationen erhalten Sie in der Dampfgartabelle in Kapitel "Lebensmitteltabelle und Tipps zum Garen".

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Sie haben die Speisen erst lange Zeit nach der Zubereitung verzehrt.	Verzehren Sie die Speisen direkt nach ihrer Zubereitung.
Auf dem Wasser im Wasserbehälter oder in der Auffangschale hat sich Schaum gebildet.	Schaum kann entstehen, wenn Eiweiße in das Wasser im Wasserbehälter gelangen oder wenn Rückstände von Reinigungsmitteln im Wasserbehälter zurückbleiben.	Reinigen Sie den Wasserbehälter. Siehe Kapitel "Reinigung und Pflege".

Lebensmitteltabelle und Tipps zum Garen

- Rezepte finden Sie im Rezeptheft oder auf unserer Website www.philips.com/kitchen.
- Die in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Garzeiten gelten jeweils nur als Hinweis. Die Garzeiten können je nach Größe der Zutaten, Abstand zwischen den Lebensmitteln in den Dampfaufsätzen, Menge der Zutaten in den Aufsätzen, Frische der Lebensmittel und je nach Ihren eigenen Vorlieben variieren.

Dampfgartabelle

Lebensmittel	Menge	Garzeit (in Min.)	Empfohlene Kräuter/Gewürze für den Aromainfusor
Spargel	500 g	15 - 20	Thymian, Basilikum, Zitrone
Babymais	200 g	5 - 8	Schnittlauch, Chili, Paprika
Grüne Bohnen	500 g	15 - 20	Petersilie, Zitrone, Knoblauch
Broccoli	400 g	20	Knoblauch, zerstoßene Chili-Flocken, Estragon
Möhren	500 g	20	Petersilie, Senfpulver, Schnittlauch
Blumenkohlröschen	400 g	20	Rosmarin, Basilikum, Estragon
Sellerie (gewürfelt)	300 g	15 - 20	Kreuzkümmel, Weißer Pfeffer, Chili
Hühnchenschenkel	1 Stück	25	Schwarzer Pfeffer, Zitrone, Paprika
Maiskolben	500 g	30 - 40	Petersilie, Knoblauch, Schnittlauch
Zucchini (in Scheiben)	500 g	10	Dill, Salbei, Rosmarin
Couscous	150 g + 250 ml Wasser	10 - 15	Kreuzkümmel, Koriander, Gewürznelken
Eier	6 Stück	12 - 15	-
Obst	500 g/4 Stück	10 - 15	Zimt, Zitrone, Gewürznelken
Erbsen (tiefgefroren)	400 g	20 - 25	Rosmarin, Kreuzkümmel, Petersilie

Lebensmittel	Menge	Garzeit (in Min.)	Empfohlene Kräuter/Gewürze für den Aromainfusor
Kartoffeln	400 g	25 - 30	Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch
Garnelen	200 g	5	Currypulver, Safran, Zitrone
Pudding	4 Schalen	20	Zimt, Gewürznelken, Vanille
Reis	150 g + 300 ml Wasser	35	Pandan, Petersilie, Kreuzkümmel
	250 g + 500 ml Wasser	35	Pandan, Petersilie, Kreuzkümmel
Lachs	450 g	12 - 15 Min.	Dill, Petersilie, Basilikum
Weißer Fisch	450 g	10 - 15	Senfkörner, Piment, Majoran

Tipps zum Garen von Lebensmitteln

Aromainfusor

- Zu den Kräutern und Gewürzen, die Sie in den Aromainfusor geben können, gehören u. a. Rosmarin, Thymian, Koriander, Basilikum, Dill, Curry und Estragon. Kombiniert mit Knoblauch, Kümmel oder Meerrettich können Sie den Geschmack ohne Nachsalzen verbessern. Wir empfehlen 1/2 bis 3 Teelöffel getrocknete Kräuter und Gewürze. Wenn Sie frische Kräuter und Gewürze verwenden, benötigen Sie eine größere Menge.
- Weitere Tipps zur Verwendung von Kräutern, Gewürzen und Flüssigkeiten im Aromainfusor finden Sie in der oben stehenden Tabelle.
- Geben Sie etwas Öl auf die Speisen, um die Wirkung des Aromainfusors zu verstärken und den Lebensmitteln noch mehr Geschmack zu verleihen.
- Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Kräuter klein hacken und den Aromainfusor gleichmäßig füllen.
- Für besten Geschmack empfehlen wir, die Speisen direkt nach der Zubereitung zu verzehren.
- Geben Sie keine Flüssigkeiten in den Aromainfusor.

Gemüse und Obst

- Entfernen Sie den Strunk von Blumenkohl, Brokkoli und Kohl.
- Grünes Blattgemüse sollte so kurz wie möglich gegart werden, da es sonst seine Farbe verliert.
- Tiefgefrorenes Gemüse darf vor dem Garen nicht aufgetaut werden.

Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Eier

- Zarte Fleischstücke mit etwas Fett sind zum Garen besonders gut geeignet.
- Waschen Sie das Fleisch gründlich, und tupfen Sie es trocken, damit so wenig Saft wie möglich austritt.
- Garen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch oder Eier immer unterhalb der anderen Lebensmittel, um zu verhindern, dass Säfte auf andere Speisen tropfen.
- Stechen Sie Eier vor dem Kochen im Dampfgarer ein.
- Dampfgaren Sie nie tiefgefrorenes Fleisch, Geflügel oder tiefgefrorene Meeresfrüchte. Tauen Sie Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte erst vollständig auf, bevor Sie diese Lebensmittel in den Dampfgarer geben.

Süße Nachspeisen

- Fügen Sie Nachspeisen etwas Zimt statt Zucker hinzu, um den süßen Geschmack zu verstärken.

Allgemeine Tipps

- Zum Zubereiten von Reis müssen Sie Wasser zum Reis im Suppenaufsatz hinzugeben. Mengenangaben finden Sie in der oben stehenden Dampfgartabelle.
- Schalten Sie das Gerät nach Ablauf der Garzeit aus, rühren Sie den Reis um, und lassen Sie ihn bei geschlossenem Deckel noch 5 Minuten ziehen. Dadurch erzielen Sie noch bessere Ergebnisse.
- Neben der Zubereitung von Suppe können Sie den Suppenaufsatz auch zum Garen von Gemüse in Soße, von Fisch und marinierten Speisen sowie zum Kochen von Pudding und Reis verwenden.
- Lassen Sie etwas Platz zwischen den Lebensmitteln, und verteilen Sie die Stücke gleichmäßig über den Boden des Aufsatzes.
- Wenn der Dampfaufsatz sehr voll ist, rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit um.
- Kleinere Lebensmittelmengen benötigen eine kürzere Garzeit als große Mengen.
- Wenn Sie nur einen Dampfaufsatz verwenden, benötigen die Lebensmittel eine kürzere Garzeit als in 2 oder 3 Dampfaufsätzen.
- Wenn Sie mehrere Dampfaufsätze verwenden, rechnen Sie mit einer um 5 bis 10 Minuten längeren Garzeit.
- Lebensmittel im kleinen Dampfaufsatz (1) sind schneller gar als in den oberen Dampfaufsätzen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Speisen gar sind, bevor Sie sie verzehren. Dies ist besonders wichtig bei Fleischgerichten wie Schweinefleisch, Hackfleisch und Hähnchen.
- Während des Dampfgarvorgangs können Sie weitere Lebensmittel oder mit Lebensmitteln gefüllte Aufsätze hinzufügen. Zutaten, die eine kürzere Garzeit benötigen, geben Sie später hinzu.
- Die Lebensmittel werden auch nach dem Wechseln in den Warmhaltemodus für einige Zeit weiter gegart. Entnehmen Sie deshalb bereits vollständig gegarte Speisen, sobald der Dampfgarvorgang beendet ist und das Gerät in den Warmhaltemodus umschaltet.
- Wenn die Lebensmittel noch nicht gar sind, stellen Sie eine längere Garzeit ein. Gegebenenfalls müssen Sie etwas Wasser in den Wasserbehälter nachfüllen.
- Der Dampfgarer kann zum Aufwärmen fertiger Suppen im Suppenaufsatz verwendet werden. Das Erwärmen von 250 ml Suppe dauert etwa 10 Minuten.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

1 Bloc de commande
- a Voyant Turbo
- b Boutons des paniers vapeur (1, 2, 3)
- c Bouton de réglage du minuteur avec anneau lumineux
- d Bouton marche/arrêt et de pause
- e Voyant de maintien au chaud
- f Voyant « Réservoir d'eau vide »
- g Indicateur du minuteur

2 Socle avec réservoir d'eau
3 Plateau égouttoir
4 Infuseur d'arômes
5 Petit panier vapeur (1)
6 Panier vapeur moyen (2)
7 Grand panier vapeur (3)
8 Bol à soupe
9 Couvercle
10 Évents
11 Poignée du couvercle
12 Fond amovible
13 Bec de remplissage d'eau
14 Rangement du cordon

Remarque : Les paniers vapeur sont numérotés de 1 à 3. Leur numéro est indiqué sur leurs poignées respectives. Vous pouvez empiler n'importe quel panier vapeur plus grand sur un panier plus petit, mais l'idéal est de les empiler dans l'ordre logique du plus petit au plus grand : le plus petit panier (1) d'abord, suivi du panier moyen (2), puis du grand panier (3).

Remarque : Il est préférable d'utiliser le bol à soupe avec le grand panier (3).

Remarque : Placez toujours le plateau égouttoir sous les paniers vapeur que nous vous recommandons de remplir de nourriture avant chaque utilisation.

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger
- N'immergez jamais le socle dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Avertissement
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne le laissez pas dépasser de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation du crochet dans le socle de l'appareil avant de brancher ce dernier.
- Ne cuisez jamais à la vapeur de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer congelés. Décongelez toujours ces aliments avant de les cuire à la vapeur.
- Utilisez toujours le cuiseur vapeur avec le plateau égouttoir pour éviter les éclaboussures d'eau chaude.
- Utilisez toujours les paniers vapeur et le bol à soupe avec le socle d'origine.

Attention

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- N'exposez jamais le socle de l'appareil à des températures élevées, des gaz chauds, de la vapeur ou de la chaleur humide provenant d'autres sources que l'appareil lui-même. Ne le placez pas sur ou à proximité d'une plaque chauffante ou d'une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Ne placez jamais l'appareil en marche à proximité ou en dessous d'objets que la vapeur pourrait endommager (murs, placards, etc.).
- N'utilisez jamais l'appareil en présence de fumées explosives ou inflammables.
- Posez le cuiseur vapeur sur une surface horizontale, stable et plane, et veillez à laisser un espace libre de 10 cm tout autour pour éviter les surchauffes.
- Insérez toujours les fonds amovibles dans les paniers vapeur par le haut. Pour disposer correctement les fonds, abaissez tout d'abord un premier côté dans le panier, puis enfoncez l'autre côté, jusqu'à ce que le fond s'enclenche (clic). Assurez-vous d'orienter le fond incurvé vers le haut. (fig. 2)
- Faites attention à la vapeur brûlante qui s'échappe du cuiseur vapeur lors de la cuisson, en mode de maintien au chaud ou lorsque vous retirez le couvercle. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine à manche long lorsque vous vérifiez la cuisson des aliments.
- Ne passez jamais votre bras au-dessus du cuiseur vapeur lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez les parties chaudes de l'appareil.
- Ne déplacez jamais le cuiseur vapeur lorsqu'il est en cours d'utilisation.

- Retirez toujours le couvercle avec précaution en le gardant à distance. Laissez la condensation s'égoutter du couvercle dans le cuiseur vapeur pour éviter les brûlures.
- Tenez toujours le panier vapeur par les poignées lorsque les aliments sont chauds.
- Ne videz pas le réservoir d'eau par le bec de remplissage d'eau. Pour vider le réservoir d'eau, inclinez le socle en arrière et versez l'eau par l'arrière du socle (fig. 3).
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. Il s'éteint automatiquement si vous ne tournez pas l'un de ses boutons dans les 2 minutes suivant le branchement de l'appareil. L'appareil s'éteint également automatiquement à la fin du temps de cuisson (temps de maintien au chaud compris) défini.

Coupure automatique en cas de marche à vide

Ce cuiseur vapeur est équipé d'une protection contre la marche à vide. Cette fonction éteint automatiquement la résistance lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir. Remplissez le réservoir avec de l'eau froide, jusqu'au niveau maximal (MAX) pour pouvoir utiliser à nouveau l'appareil.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

1 Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

2 Nettoyez l'intérieur du réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon humide.

Avant l'utilisation

1 Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane.

2 Déroulez complètement le cordon d'alimentation du crochet dans le socle de l'appareil avant de brancher ce dernier.

3 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal (MAX) (fig. 4).

◗ Lorsque le réservoir d'eau est plein, le cuiseur vapeur peut être utilisé pendant 60 minutes environ.

Ne remplissez pas le réservoir au-delà de l'indication MAX.

Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau. Ne versez jamais d'assaisonnement, d'huile ou d'autres substances dans le réservoir d'eau.

4 Placez l'égouttoir sur le réservoir d'eau posé sur le socle (fig. 5).

Remarque : Utilisez toujours l'appareil avec le plateau égouttoir et ne versez jamais d'eau, d'assaisonnement, d'huile ou toute autre substance dans le plateau égouttoir.

5 Placez l'infuseur d'arômes sur le plateau égouttoir si vous souhaitez ajouter une saveur supplémentaire aux aliments à cuire. (fig. 6)

- Remplissez l'infuseur d'arômes d'herbes fraîches ou séchées.
- Vous trouverez des suggestions d'herbes et d'épices adaptées aux différents types d'aliments dans le tableau de cuisson à la vapeur, chapitre « Tableau des aliments et conseils pour la cuisson à la vapeur ».

6 **Placez les aliments à cuire dans un ou plusieurs paniers vapeur et/ou dans le bol à soupe. (fig. 7)**

- Insérez toujours les fonds amovibles dans les paniers vapeur par le haut. Pour disposer correctement les fonds, abaissez tout d'abord un premier côté dans le panier, puis enfoncez l'autre côté, jusqu'à ce que le fond s'enclenche (clic). Assurez-vous d'orienter le fond incurvé vers le haut (fig. 2).
- Ne surchargez pas les paniers vapeur. Laissez un peu d'espace entre les morceaux de nourriture et répartissez uniformément les aliments sur le fond du panier.
- Placez les aliments qui nécessitent un temps de cuisson relativement long ainsi que les morceaux les plus épais dans le panier vapeur le plus bas (1).
- Placez les œufs dans les emplacements prévus à cet effet pour faciliter la cuisson (fig. 8).
- Pour cuire de gros aliments (par ex. poulets entiers, épis de maïs), vous pouvez retirer les fonds amovibles du panier vapeur moyen (2) et du grand panier vapeur (3) pour obtenir un plus grand panier.

Remarque : La capacité maximale des paniers vapeur correspond à 1 kg.

7 **Placez un ou plusieurs paniers vapeur sur le plateau égouttoir. Insérez-les correctement et assurez-vous qu'ils sont stables (fig. 9).**

- Vous n'êtes pas obligé d'utiliser les 3 paniers vapeur.
- Les paniers vapeur sont numérotés de 1 à 3. Leur numéro est indiqué sur leurs poignées respectives. Vous pouvez empiler n'importe quel panier vapeur plus grand sur un panier plus petit, mais l'idéal est de les empiler dans l'ordre logique du plus petit au plus grand : le plus petit panier (1) d'abord, suivi du panier moyen (2), puis du grand panier (3). Placez toujours le plateau égouttoir sous les paniers vapeur que nous vous recommandons de remplir avant chaque utilisation (fig. 10).
- Le bol à soupe est destiné à la préparation de soupes, d'autres plats liquides et de poisson. Lorsque vous voulez utiliser le bol à soupe, placez-le dans le grand panier vapeur (3) (fig. 11).
- Lorsque vous retirez le fond amovible du grand panier vapeur (3) pour créer un plus grand panier avec le panier vapeur moyen (2) situé en dessous, vous pouvez toujours placer au-dessus le bol à soupe pour préparer du poisson, du riz ou de la soupe (fig. 12).
- Lorsque vous retirez le fond amovible du panier vapeur moyen (2) pour créer un plus grand panier avec le petit panier vapeur (1) situé en dessous, vous pouvez toujours placer le grand panier vapeur (3) au-dessus.

8 **Placez le couvercle sur le panier vapeur supérieur (fig. 13).**

Remarque : Si vous ne placez pas le couvercle ou s'il est mal positionné sur le panier vapeur, les aliments ne seront pas cuits correctement.

Utilisation de l'appareil

Le cuiseur vapeur possède deux modes de cuisson :

1 Un mode manuel : pour activer rapidement le cuiseur vapeur.
2 Un mode Repas : pour préparer un repas complet avec différents temps de préparation pour chaque panier.

Reportez-vous aux différentes sections ci-dessous pour en savoir plus sur l'utilisation de ces modes.

Procédure générale

Les étapes suivantes sont des étapes générales qui s'appliquent aux deux modes de cuisson.

1 **Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.**

◗ **Le temps de cuisson par défaut (20 minutes) s'affiche sur le panneau de commande et les boutons des trois paniers vapeur s'allument (fig. 14).**

2 Choisissez l'un des deux modes de cuisson et suivez les étapes requises (voir les sections relatives aux différents modes de cuisson ci-dessous).

Remarque :Vous ne pouvez pas utiliser les deux modes de cuisson en même temps.

Remarque : Si vous cuisez des aliments en grande quantité, remuez-les à mi-cuisson en utilisant un ustensile de cuisine à manche long, sans oublier de mettre des gants de cuisine.

Remarque : Pendant les 5 premières minutes de la cuisson à la vapeur, le voyant Turbo s'allume. Il indique que le cuiseur vapeur utilise davantage de puissance pour monter rapidement en température.

3 Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, l'appareil émet 5 bips, puis passe automatiquement en mode de maintien au chaud (voir la section relative au mode de maintien au chaud).

4 Retirez soigneusement le couvercle après utilisation.

Faites attention à la vapeur brûlante qui s'échappe de l'appareil lorsque vous retirez le couvercle.

Remarque : Pour éviter toute brûlure, portez des gants de cuisine lorsque vous retirez le couvercle. Retirez-le lentement tout en le tenant à distance. Laissez les gouttes de condensation s'écouler du couvercle directement dans le panier vapeur.

Remarque : Utilisez un ustensile de cuisine à manche long pour retirer les aliments des paniers vapeur.

5 Lorsque vous retirez un panier vapeur, laissez les gouttes de condensation s'écouler du panier directement dans le panier vapeur ou dans le plateau égouttoir situé en dessous.

6 Débranchez le cuiseur vapeur et laissez-le refroidir complètement avant de retirer le plateau égouttoir.

7 Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation en inclinant le socle en arrière et en versant l'eau depuis l'arrière du socle (fig. 3).

Soyez prudent lorsque vous retirez le plateau égouttoir et que vous videz le réservoir d'eau ; l'eau qu'ils contiennent risque d'être encore chaude même si les autres parties de l'appareil ont déjà refroidi.

Remarque : Lorsqu'il n'y a plus d'eau en cours de cuisson, le voyant « Réservoir d'eau vide » s'allume et l'anneau lumineux se met à clignoter pour indiquer que vous devez remplir le réservoir (fig. 15).

Remarque : Si vous souhaitez cuire plusieurs portions et que vous avez besoin de rajouter de l'eau, vous pouvez recharger le réservoir en en insérant de petites quantités par le bec de remplissage.

Remarque : L'appareil passe automatiquement en mode veille s'il n'a pas été utilisé pendant 2 minutes. Appuyez sur le bouton marche/bouton pour activer de nouveau le panneau de commande.

Mode manuel

Utilisez ce mode pour activer rapidement le cuiseur vapeur.

1 Tournez le bouton de réglage du minuteur vers la gauche ou vers la droite pour sélectionner le temps de cuisson requis (fig. 16).

2 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer la cuisson (fig. 17).

- La cuisson à la vapeur commence. L'anneau lumineux et le voyant Turbo clignotent lentement tandis que le minuteur décompte le temps de cuisson sélectionné (fig. 18).
- Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, l'appareil émet des bips et passe en mode de maintien au chaud. Le voyant de maintien au chaud s'allume (fig. 19).

Mode Repas

Utilisez ce mode pour préparer un repas complet avec des temps de préparation différents pour chaque panier vapeur. L'appareil commence automatiquement à cuire les aliments du panier vapeur avec le temps de préparation le plus long et émet des bips pour indiquer que vous devez placer le ou les paniers vapeur avec un temps de préparation plus court. Le dernier panier vapeur possède le temps de préparation le plus court.

Remarque : Si vous voulez préparer un repas sans utiliser les trois paniers vapeur, réglez uniquement le minuteur pour ceux que vous utilisez.

1 Appuyez sur le bouton des paniers vapeur 1, 2 ou 3 pour sélectionner l'un d'entre eux (fig. 20).
- Le voyant correspondant se met à clignoter.

2 Tournez le bouton de réglage du minuteur vers la gauche ou vers la droite pour sélectionner le temps de cuisson requis (fig. 16).

3 Appuyez de nouveau sur le bouton du panier vapeur dont vous réglez le temps de préparation pour confirmer (fig. 21).
- Le point en dessous du bouton du panier vapeur s'allume pour indiquer que le temps a été défini.

4 Répétez les étapes 2 et 3 jusqu'à ce que vous ayez défini le temps de cuisson pour tous les paniers vapeur que vous voulez utiliser.

5 Placez les ingrédients dans les paniers vapeur. Lorsque vous utilisez les trois paniers vapeur, placez les aliments avec le temps de préparation le plus long dans le petit panier vapeur (1), les aliments avec le deuxième temps de préparation le plus long dans le panier vapeur moyen (2) et les aliments avec le temps de préparation le plus court dans le grand panier vapeur (3).

6 Placez le panier vapeur avec le temps de préparation le plus long sur le socle du cuiseur vapeur.

7 Appuyez sur le bouton marche/arrêt (fig. 17).
- La cuisson à la vapeur commence pour le panier vapeur avec le temps de préparation le plus long. L'anneau lumineux clignote lentement et le minuteur décompte le temps de cuisson.
- Au bout d'un certain temps, l'appareil émet des bips et le voyant du panier vapeur avec le deuxième temps de préparation le plus long clignote rapidement pour indiquer que vous devez placer le panier vapeur suivant (fig. 22).

8 Placez le panier vapeur avec le deuxième temps de préparation le plus long au-dessus du panier vapeur déjà installé dans le cuiseur vapeur et appuyez sur le bouton de panier vapeur clignotant ou sur le bouton marche/arrêt.

9 Le cuiseur vapeur démarre la cuisson à la vapeur.
- L'anneau lumineux clignote lentement et le minuteur décompte le temps de cuisson.
- Au bout d'un certain temps, l'appareil émet des bips et le voyant du panier vapeur avec le temps de préparation le plus court clignote pour indiquer que vous devez placer ce panier vapeur.

10 Placez le panier vapeur avec le temps de préparation le plus court au-dessus des autres paniers vapeur et appuyez sur le bouton de panier vapeur clignotant ou sur le bouton marche/arrêt.

11 Le cuiseur vapeur démarre la cuisson à la vapeur.
- L'anneau lumineux clignote lentement et le minuteur décompte le temps de cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet des bips et passe en mode de maintien au chaud. Le voyant de maintien au chaud et l'anneau lumineux clignotent lentement.

Mode de maintien au chaud

Une fois la cuisson à la vapeur terminée, le cuiseur vapeur passe automatiquement en mode de maintien au chaud et le voyant de maintien au chaud s'allume.
Le mode de maintien au chaud maintient les aliments au chaud pendant 20 minutes.

- Si vous souhaitez maintenir les aliments au chaud pendant plus de 20 minutes, tournez le bouton de réglage du minuteur vers la gauche ou vers la droite pour régler le temps de maintien au chaud.
- Si vous souhaitez désactiver le mode de maintien au chaud alors qu'il est actif, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

Nettoyage et entretien

N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Nettoyez l'extérieur du socle à l'aide d'un chiffon humide.

Ne plongez jamais le socle dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Ne nettoyez pas le socle au lave-vaisselle.

3 Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon imbibé d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Essuyez ensuite le réservoir d'eau avec un chiffon propre et humide.

4 Nettoyez le couvercle à la main, avec de l'eau chaude savonneuse.

5 Retirez les fonds amovibles des paniers vapeur. Nettoyez à la main les paniers vapeur, les fonds amovibles, l'infuseur d'arômes, le plateau égouttoir et le bol à soupe dans de l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez également nettoyer ces parties au lave-vaisselle, en utilisant un cycle court et une température basse.

Si vous nettoyez souvent les paniers vapeur au lave-vaisselle, il est possible qu'ils finissent par ternir légèrement.

Détartrage

Vous devez détartrer le cuiseur vapeur quand du tartre apparaît dans le réservoir d'eau. Il est important de détartrer le cuiseur vapeur régulièrement pour maintenir un niveau de performances optimal.

1 Remplissez le réservoir d'eau avec du vinaigre blanc (8 % d'acide acétique), jusqu'à l'indication MAX.

N'utilisez aucun autre type de détartrant.

2 Positionnez correctement le plateau égouttoir et le petit panier vapeur (1) sur le socle (fig. 23).

3 Placez le couvercle sur le petit panier vapeur (fig. 24).

4 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

5 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour activer le panneau de commande.

6 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour laisser l'appareil fonctionner pendant 20 minutes (fig. 17).

Si le vinaigre commence à bouillir et à déborder du socle, débranchez l'appareil et diminuez la quantité de vinaigre.

7 Lorsque l'appareil émet des bips, débranchez-le et laissez le vinaigre refroidir complètement. Videz ensuite le réservoir d'eau.

8 Rincez le réservoir à l'eau froide plusieurs fois.

Remarque : Répétez cette opération si des particules de calcaire sont encore présentes dans le réservoir d'eau.

Rangement

1 Nettoyez et séchez tous les éléments avant de ranger l'appareil (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

2 Pour ranger le cordon d'alimentation, enroulez-le autour du socle de l'appareil (fig. 25).

3 Placez le plateau égouttoir sur le socle (fig. 5).

4 Assurez-vous que les fonds amovibles sont en place dans les paniers vapeur.

5 Placez le grand panier vapeur (3) sur le plateau égouttoir. Placez le panier vapeur moyen (2) dans le grand panier vapeur (3). Placez le petit panier vapeur (1) dans le panier vapeur moyen (2) (fig. 26).

6 Placez le bol à soupe dans le petit panier vapeur (1).

7 Placez le couvercle sur le bol à soupe ou sur le petit panier vapeur (fig. 27).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires, faire réparer l'appareil ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com/support** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 28).

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
Le cuiseur vapeur ne fonctionne pas.	Le cuiseur vapeur n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton marche/arrêt.	Appuyez sur le bouton marche/arrêt.

Problème	Cause possible	Solution
Tous les aliments ne sont pas cuits.	Certains morceaux sont plus épais que d'autres et/ou certains aliments nécessitent un temps de cuisson plus long que les autres.	Définissez un temps de cuisson plus long en tournant le bouton de réglage du minuteur vers la droite.
		Placez les aliments les plus épais et ceux qui nécessitent un temps de cuisson relativement long dans le petit panier vapeur (1), puis lancez leur cuisson un peu avant d'ajouter les autres paniers.
	Les paniers vapeur sont trop remplis.	Ne surchargez pas les paniers vapeur. Coupez les aliments en petits morceaux et placez les plus petits morceaux sur le dessus.
		Laissez un peu d'espace entre les morceaux de nourriture et répartissez uniformément les aliments sur le fond du panier.
L'appareil ne chauffe pas correctement.	Vous n'avez pas détartré l'appareil régulièrement.	Détartrez l'appareil (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
Des éclaboussures d'eau se produisent au niveau du réservoir d'eau pendant la cuisson.	Vous avez mis trop d'eau dans le réservoir d'eau.	Retirez l'eau en trop du réservoir d'eau. Assurez-vous que le volume d'eau ne dépasse pas le niveau MAX.
Le voyant « Réservoir d'eau vide » s'allume bien qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau.	L'élément chauffant contient trop de calcaire.	Détartrez le réservoir d'eau. Pour cela, reportez-vous à la section « Détartrage » du chapitre « Nettoyage et entretien ».
L'infuseur d'arômes a un effet limité ou n'a aucun effet.	Vous n'avez pas mis assez d'herbes dans l'infuseur d'arômes.	Insérez une plus grande quantité d'herbes dans l'infuseur d'arômes.
	Vous n'avez pas mis les types d'herbes appropriés dans l'infuseur d'arômes.	Insérez des herbes avec un arôme fort dans l'infuseur d'arômes. Reportez-vous au tableau sur la cuisson à la vapeur dans le chapitre « Tableau des aliments et conseils pour la cuisson à la vapeur ».
	Vous avez consommé les aliments longtemps après les avoir préparés.	Consommez les aliments juste après les avoir préparés.

Problème	Cause possible	Solution
L'eau du réservoir d'eau ou du plateau égouttoir contient de la mousse.	De la mousse peut se former lorsque l'eau du réservoir d'eau contient des protéines ou lorsque des résidus de détergents restent présents dans le réservoir d'eau.	Nettoyez le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Tableau des aliments et conseils pour la cuisson à la vapeur

- Vous trouverez des recettes dans le livret de recettes ou sur notre site Internet à l'adresse www.philips.com/kitchen.
- Les temps de cuisson indiqués dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le temps de cuisson dépend de la taille des aliments, de l'espace entre les différents morceaux dans le panier vapeur, de la quantité d'aliments et de leur fraîcheur, mais aussi de vos préférences de cuisson.

Tableau de cuisson à la vapeur

Aliments à cuire	Quantité	Temps de cuisson (min)	Suggestions d'herbes/épices pour l'infuseur d'arômes
Asperges	500 g	15-20	Thym, basilic, citron
Maïs jeune	200 g	5-8	Ciboulette, piment, paprika
Haricots verts	500 g	15-20	Persil, citron, ail
Brocoli	400 g	20	Ail, piment rouge en poudre, estragon
Carottes	500 g	20	Persil, moutarde sèche, ciboulette
Fleurettes de chou-fleur	400 g	20	Romarin, basilic, estragon
Céleri-rave (en cubes)	300 g	15-20	Cumin, poivre blanc, piment
Cuisse de poulet	1 pièce	25	Poivre noir, citron, paprika
Épi de maïs	500 g	30-40	Persil, ail, ciboulette
Courgette (en tranches)	500 g	10	Aneth, sauge, romarin
Couscous	150 g + 250 ml d'eau	10-15	Cumin, coriandre, clous de girofle
Œufs	6 pièces	12-15	-
Fruits	500 g/4 pièces	10-15	Cannelle, citron, clous de girofle
Petits pois (surgelés)	400 g	20-25	Romarin, cumin, persil

Aliments à cuire	Quantité	Temps de cuisson (min)	Suggestions d'herbes/épices pour l'infuseur d'arômes
Pommes de terre	400 g	25-30	Persil, ciboulette, ail
Crevettes	200 g	5	Poudre de curry, safran, citron
Puddings	4 bols	20	Cannelle, clous de girofle, vanille
Riz	150 g + 300 ml d'eau	35	Pandan, persil, cumin
	250 g + 500 ml d'eau	35	Pandan, persil, cumin
Saumon	450 g	12-15 min.	Aneth, persil, basilic
Poisson blanc	450 g	10-15	Moutarde sèche, piment de la Jamaïque, marjolaine

Conseils pour cuire les aliments à la vapeur

Infuseur d'arômes

- Le romarin, le thym, la coriandre, le basilic, l'aneth, le curry ou l'estragon conviennent parfaitement. Vous pouvez les utiliser avec de l'ail, du persil, du carvi ou du raifort pour apporter de la saveur sans ajouter de sel. Nous vous conseillons d'utiliser 1/2 à 3 cuillères à café d'herbes ou d'épices séchées (davantage si vous utilisez des épices ou des herbes fraîches).
- Pour plus d'astuces concernant les herbes, les épices et les liquides à utiliser dans l'infuseur d'arômes, reportez-vous au tableau de cuisson ci-dessus.
- L'ajout d'un peu d'huile sur les aliments améliore l'effet de l'infuseur d'arômes et donne également un goût plus intense aux aliments.
- Pour un résultat optimal, hachez finement les herbes et remplissez l'infuseur d'arômes de manière uniforme.
- Pour un goût optimal, nous vous conseillons de déguster les aliments immédiatement après les avoir préparés.
- Ne versez pas de liquides dans l'infuseur d'arômes.

Fruits et légumes

- Coupez les queues épaisses du chou-fleur, du brocoli et du chou.
- Cuisez les légumes verts à feuilles le moins longtemps possible car ils perdent rapidement leur couleur.
- Ne décongelez pas les légumes congelés avant de les cuire à la vapeur.

Viande, volaille, poisson, fruits de mer et œufs

- Les morceaux de viande tendre qui contiennent un peu de gras conviennent parfaitement à la cuisson à la vapeur.
- Lavez bien la viande et séchez-la en la tamponnant pour qu'elle libère le moins de jus possible.
- Placez toujours la viande, la volaille, le poisson ou les œufs sous les autres aliments pour éviter tout écoulement de jus.
- Faites un petit trou dans les œufs avant de les placer dans le cuiseur vapeur.
- Ne cuisez jamais à la vapeur de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer congelés. Faites-les toujours décongeler avant de les placer dans le cuiseur vapeur.

Desserts sucrés

- Ajoutez un peu de cannelle dans vos desserts pour renforcer leur douceur au lieu de rajouter du sucre.

Conseils généraux

- Pour préparer le riz, vous devez ajouter de l'eau au riz dans le bol à soupe. Pour connaître les doses, reportez-vous au tableau de cuisson ci-dessus.
- Lorsque vous avez fini de cuire le riz, éteignez l'appareil, mélangez le riz, couvrez-le et laissez-le mijoter dans le bol pendant 5 minutes. Vous obtiendrez un résultat encore meilleur.
- Outre la préparation de soupes, vous pouvez également utiliser le bol à soupe pour préparer des légumes en sauce, pocher du poisson, cuire des aliments marinés et préparer du pudding et du riz.
- Laissez un peu d'espace entre les morceaux de nourriture et répartissez uniformément les aliments sur le fond du panier.
- Si le panier vapeur est très chargé, remuez les aliments à mi-cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de cuire les petites quantités d'aliments aussi longtemps que les grandes quantités.
- Si vous utilisez un seul panier vapeur, le temps de cuisson nécessaire est moins long qu'avec 2 ou 3 paniers vapeur.
- Si vous utilisez plus d'un panier vapeur, laissez les aliments cuire 5 à 10 minutes de plus.
- Les aliments cuisent plus vite dans le petit panier vapeur (1) que dans ceux du haut.
- Assurez-vous que les aliments sont bien cuits avant de les consommer. Cette précaution est tout particulièrement importante pour la viande comme le porc, le bœuf haché et le poulet.
- Vous pouvez ajouter des aliments ou des paniers remplis de nourriture en cours de cuisson : si la cuisson d'un aliment nécessite moins de temps qu'un autre, ajoutez-le plus tard.
- Les aliments continuent à cuire un moment après le passage en mode de maintien au chaud. S'ils sont déjà bien cuits, retirez-les du cuiseur vapeur à la fin du processus de cuisson. L'appareil passe alors en mode de maintien au chaud.
- Si les aliments ne sont pas cuits, augmentez le temps de cuisson. Vous devrez peut-être ajouter de l'eau dans le réservoir.
- Vous pouvez utiliser le cuiseur vapeur pour réchauffer de la soupe préparée. Il faut 10 minutes environ pour réchauffer 250 ml de soupe.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

1 Pannello di controllo
- a Spia Turbo
- b Pulsanti cestelli cottura a vapore (1, 2, 3)
- c Manopola di regolazione del timer con anello luminoso
- d Pulsante di avvio/arresto e di pausa
- e Spia mantenimento della temperatura
- f Spia "serbatoio dell'acqua vuoto"
- g Indicazione del timer

2 Base con serbatoio per l'acqua
3 Vassoio antigoccia
4 Infusore di aromi
5 Cestello piccolo per la cottura a vapore (1)
6 Cestello medio per la cottura a vapore (2)
7 Cestello grande per la cottura a vapore (3)
8 Recipiente per zuppe
9 Coperchio
10 Fori per la fuoriuscita del vapore
11 Manico del coperchio
12 Parte inferiore rimovibile
13 Beccuccio di riempimento per l'acqua
14 Supporto per cavo

Nota: i cestelli per la cottura a vapore sono numerati da 1 a 3. Il numero è riportato sui manici. Potete impilare i cestelli più grandi su quelli più piccoli, ma il modo migliore per impilarli è seguire l'ordine crescente logico: il cestello più piccolo (1) per primo, il cestello medio a seguire (2) e poi quello grande (3).

Nota: il recipiente per zuppe trova il suo utilizzo ottimale con il cestello grande (3).

Nota: usate sempre il vassoio antigoccia sotto i cestelli per la cottura a vapore e utilizzate solo i cestelli che contengono alimenti.

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo
- Non immergete mai la base nell'acqua e non risciacquatela sotto l'acqua corrente.

Avviso
- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Collegate l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra. Controllate che la spina sia inserita correttamente nella presa.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.

- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Tenete il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. Evitate che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.
- Estraete sempre completamente il cavo di alimentazione dall'alloggiamento sulla base prima di collegare l'apparecchio.
- Non cuocete mai al vapore carne, pollame o pesce surgelato. Questi alimenti devono sempre essere completamente scongelati prima della cottura al vapore.
- La vaporiera deve essere usata sempre con il vassoio antigoccia, per evitare che l'acqua calda fuoriesca dall'apparecchio.
- Utilizzate i cestelli per la cottura a vapore e il contenitore per zuppe solo insieme alla base originale.

Attenzione

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico e non deve essere utilizzato in ambienti quali cucine dei dipendenti all'interno di punti vendita, uffici, aziende agricole o altri ambienti lavorativi. Non deve essere altresì utilizzato dai clienti di hotel, motel, Bed & Breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizziate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Non esponete mai la base dell'apparecchio a temperature elevate, a gas caldo, vapore o a calore umido proveniente da altre fonti di calore. Non posizionate mai la vaporiera sopra o accanto a un piano cottura in funzione o ancora caldo.
- Non posizionate l'apparecchio mentre è in funzione vicino o sotto oggetti che possono essere danneggiati dal vapore come pareti e armadietti.
- Non utilizzate l'apparecchio in presenza di materiale esplosivo e/o di gas infiammabili.
- Posizionate la vaporiera su una superficie piana, orizzontale e stabile e tenetela a una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti per evitare fenomeni di surriscaldamento.
- Posizionate sempre le basi rimovibili nei cestelli per la cottura a vapore dalla parte superiore. Per posizionare le basi correttamente, abbassate dapprima un lato nel cestello e quindi l'altro lato, fino ad avvertire uno scatto. Assicuratevi che la parte inferiore sia rivolta verso l'alto. (fig. 2)
- Fate attenzione al vapore caldo che fuoriesce dalla vaporiera durante il funzionamento, in modalità di mantenimento della temperatura o quando rimuovete il coperchio. Quando controllate gli alimenti, utilizzate sempre utensili per la cucina con manici lunghi.
- Non sporgetevi davanti alla vaporiera durante il funzionamento.
- Non toccate le superfici calde dell'apparecchio. Se è necessario, utilizzate sempre dei guanti da forno.
- Non spostate la vaporiera durante il funzionamento.
- Rimuovete sempre il coperchio con attenzione e lontano da voi. Per evitare ustioni, attendete che la condensa confluisca all'interno dell'apparecchio.
- Afferrate sempre il cestello per la cottura a vapore dalle impugnature quando gli alimenti sono caldi.

- Non svuotate il serbatoio dell'acqua attraverso il beccuccio di riempimento. Per svuotare il serbatoio dell'acqua inclinate la base verso il basso e versate l'acqua dal dorso della base (fig. 3).
- Prima di procedere alla pulizia, scollegate sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio.

Spegnimento automatico

L'apparecchio è dotato di sistema di spegnimento automatico. L'apparecchio si spegne automaticamente se non si preme un pulsante entro 2 minuti dal collegamento dell'unità. L'apparecchio si spegne automaticamente anche una volta trascorso il tempo di cottura (incluso il tempo di mantenimento della temperatura).

Protezione contro il funzionamento a secco

La vaporiera è dotata di protezione contro il funzionamento a secco. La protezione contro il funzionamento a secco spegne automaticamente la resistenza quando non c'è acqua nel serbatoio o se l'acqua si esaurisce durante l'uso. Riempite il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione di MAX per usare nuovamente l'apparecchio.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Primo utilizzo

1 Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli alimenti (consultate il capitolo "Pulizia e manutenzione").

2 Pulite la parte interna del serbatoio dell'acqua con un panno umido.

Predisposizione dell'apparecchio

1 Posizionate l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.

2 Estraete completamente il cavo di alimentazione dall'alloggiamento sulla base prima di collegare l'apparecchio.

3 Riempite il serbatoio con acqua del rubinetto fino al segno MAX (fig. 4).

◗ Quando il serbatoio dell'acqua è riempito al livello massimo, la vaporiera è in grado di erogare vapore per circa 60 minuti.

Non superate il livello massimo di riempimento del serbatoio.

Riempite il serbatoio solo con acqua. Non aggiungete mai spezie, olio o altre sostanze.

4 Posizionate il vassoio antigoccia sul recipiente dell'acqua nella base (fig. 5).

Nota: usate l'apparecchio sempre con il vassoio antigoccia e non versate acqua, condimenti, olio o altre sostanze nel vassoio antigoccia.

5 Posizionate l'infusore di aromi sul vassoio antigoccia se desiderate aggiungere aromi agli alimenti da cuocere. (fig. 6)

- Riempite l'infusore di aromi con spezie fresche o essiccate.
- Per avere suggerimenti sugli aromi o le spezie consigliate per i vari tipi di alimenti, vedere la tabella per la cottura a vapore degli alimenti nel capitolo "Tabella degli alimenti e suggerimenti per la cottura a vapore".

6 Inserite gli alimenti da cuocere in uno o più cestelli per la cottura al vapore e/o nel recipiente per zuppe. (fig. 7)

- Posizionate sempre le basi rimovibili nei cestelli per la cottura a vapore dalla parte superiore. Per posizionare le basi correttamente, abbassate dapprima un lato nel cestello e quindi l'altro lato, fino ad avvertire uno scatto. Assicuratevi che la parte inferiore sia rivolta verso l'alto (fig. 2).
- Non mettete troppo cibo nei cestelli per la cottura a vapore. Lasciate dello spazio tra i vari alimenti e distribuiteli uniformemente sopra la parte inferiore del cestello.
- Inserite le porzioni più grandi di alimenti e le pietanze che richiedono un tempo di cottura maggiore nel cestello più in basso (1).
- Inserite le uova nei porta-uova per una cottura più semplice (fig. 8).
- Per cuocere a vapore alimenti di grandi dimensioni (ad esempio polli interi, pannocchie di granoturco), potete rimuovere le basi rimovibili dal cestello medio (2) e da quello grande (3) per creare un unico cestello grande.

Nota: la capacità massima dei cestelli per la cottura a vapore è di 1 kg.

7 **Posizionate uno o più cestelli per la cottura a vapore sul vassoio antigoccia. Posizionate i cestelli correttamente e accertatevi che non si muovano (fig. 9).**
- Non è necessario usare tutti e 3 i cestelli per la cottura a vapore.
- I cestelli per la cottura a vapore sono numerati da 1 a 3. Il numero è riportato sui manici. Potete impilare i cestelli più grandi su quelli più piccoli, ma i cestelli si impilano meglio in ordine crescente logico: il cestello piccolo (1) per primo, il cestello medio a seguire (2) e poi quello grande (3). Usate sempre il vassoio antigoccia sotto i cestelli per la cottura a vapore e utilizzate solo i cestelli che contengono alimenti (fig. 10).
- Il contenitore per zuppe è destinato alla preparazione di zuppe, alimenti liquidi e pesce. Quando desiderate utilizzare il contenitore per zuppe, posizionatelo nel cestello grande per la cottura a vapore (3) (fig. 11).
- Quando estraete la base rimovibile dal cestello grande per la cottura a vapore (3) per creare un cestello più grande utilizzando il cestello medio (2), potete posizionare il recipiente per zuppe per preparare pesce, riso o zuppe nella parte superiore (fig. 12).
- Quando estraete la base rimovibile dal cestello medio (2) per creare un cestello più grande insieme al cestello più piccolo (1), potete posizionare comunque il cestello grande (3) nella parte superiore.

8 **Inserite il coperchio sul cestello superiore (fig. 13).**

Nota: se il coperchio non è presente o non è posizionato correttamente sul cestello per la cottura a vapore, gli alimenti non si cuociono correttamente.

Modalità d'uso dell'apparecchio

La vaporiera ha due modalità di cottura a vapore:
1 Modalità manuale: per un'attivazione rapida della vaporiera.
2 Modalità Meal (Pasto): per preparare un pasto completo con tempi di preparazione diversi per ogni cestello.

Consultate le varie sezioni riportate di seguito per ulteriori informazioni su come usare queste modalità.

Procedura generale

Nei passaggi seguenti vengono riportate procedure generali applicabili ad entrambe le modalità di cottura a vapore.

1 **Inserite la spina nella presa di corrente a muro.**

◗ **Viene visualizzato il tempo di cottura a vapore predefinito (20 minuti) sul pannello di controllo e i tre cestelli per la cottura a vapore si accendono (fig. 14).**

2 Scegliete una delle due modalità di cottura a vapore e seguite i passaggi (consultate le sezioni per le diverse modalità di cottura a vapore riportate di seguito).

Nota: non potete usare entrambe le modalità di cottura a vapore contemporaneamente.

Nota: se cuocete grandi quantità di cibo, giratele a metà del processo di cottura a vapore con un utensile da cucina dotato di manico lungo. Assicuratevi di indossare dei guanti da forno.

Nota: nei primi 5 minuti di cottura a vapore, la spia turbo si accende ad indicare che la vaporiera sta usando una potenza maggiore per scaldarsi più rapidamente.

3 Quando la cottura a vapore è terminata, l'apparecchio emette 5 segnali acustici e quindi passa automaticamente in modalità di mantenimento della temperatura (consultare la sezione "Modalità di mantenimento della temperatura").

4 Dopo l'uso, rimuovete attentamente il coperchio.

Prestate attenzione al vapore caldo che fuoriesce dall'apparecchio quando viene rimosso il coperchio.

Nota: per evitare ustioni, quando rimuovete il coperchio indossate guanti da forno. Rimuovete il coperchio lentamente e lontano dal corpo. Attendete che la condensa confluisca all'interno del recipiente.

Nota: utilizzate un utensile da cucina con un'impugnatura lunga per rimuovere gli alimenti dai cestelli.

5 Quando rimuovete un cestello, fate in modo che la condensa si riversi nel cestello per la cottura sottostante o nel vassoio antigoccia.

6 Rimuovete la spina dalla presa a muro e lasciate che la vaporiera si raffreddi completamente prima di rimuovere il vassoio antigoccia.

7 Svuotate il serbatoio dell'acqua inclinando la base verso il basso e versate l'acqua dalla parte posteriore della base stessa (fig. 3).

Prestate attenzione quando rimuovete il vassoio antigoccia e svuotate il serbatoio dell'acqua poiché l'acqua al loro interno potrebbe essere ancora calda anche se le altre parti dell'apparecchio si sono già raffreddate.

Nota: se l'acqua si esaurisce durante la cottura a vapore, la spia "serbatoio dell'acqua vuoto" e l'anello luminoso iniziano a lampeggiare ad indicare che dovete riempire il serbatoio dell'acqua (fig. 15).

Nota: se desiderate cuocere altre pietanze e vi serve più acqua, potete aggiungere piccole quantità di acqua dal beccuccio di riempimento per l'acqua per ricaricare il serbatoio.

Nota: l'apparecchio entra automaticamente in modalità standby se non viene usato per 2 minuti. Premete il pulsante di avvio/arresto per attivare di nuovo il pannello di controllo.

Modalità manuale

Usate questa modalità per attivare rapidamente la vaporiera.

1 Ruotate la manopola di regolazione del timer a sinistra o a destra per selezionare il tempo di cottura a vapore desiderato (fig. 16).

2 Premete il pulsante di avvio/arresto per avviare il processo di cottura (fig. 17).
- Il processo di cottura a vapore si avvia. L'anello luminoso e la spia turbo lampeggiano lentamente e il timer avvia il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato (fig. 18).
- Quando il tempo di cottura impostato è trascorso, l'apparecchio emette un segnale acustico e passa alla modalità di mantenimento della temperatura (fig. 19).

Modalità Meal (Pasto)

Usate questa modalità per preparare un pasto completo con tempi di preparazione diversi per ogni cestello per la cottura a vapore. L'apparecchio comincia automaticamente a cuocere a vapore il cibo nel cestello con il tempo di preparazione più lungo ed emette un segnale acustico quando è necessario posizionare il cestello o i cestelli con tempi di preparazione più brevi. L'ultimo cestello per la cottura a vapore è quello con il tempo di preparazione minore.

Nota: per preparare un pasto senza usare tutti e tre i cestelli di cottura a vapore, impostate solo il timer per i cestelli che usate.

1 Premete il pulsante dei cestelli per la cottura a vapore 1, 2 o 3 per selezionare uno dei cestelli (fig. 20).
- La spia corrispondente inizia a lampeggiare.

2 Ruotate la manopola di regolazione del timer a sinistra o a destra per selezionare il tempo di cottura a vapore desiderato (fig. 16).

3 Premete di nuovo il pulsante del cestello per la cottura a vapore di cui state impostando il tempo per confermare (fig. 21).
- Il puntino sotto il pulsante del cestello per la cottura a vapore continua a indicare che il tempo è stato impostato.

4 Ripetete i passaggi 2 e 3 finché non avete impostato il tempo per tutti i cestelli di cottura a vapore che desiderate usare.

5 Posizionate gli ingredienti nei cestelli per la cottura a vapore. Quando usate tutti e tre i cestelli per la cottura a vapore, posizionate gli alimenti con il tempo di preparazione più lungo nel cestello più piccolo (1), gli alimenti con tempo di preparazione un po' più breve nel cestello intermedio (2) e quelli con tempo di preparazione ancora più breve nel cestello per la cottura a vapore più grande (3).

6 Posizionate il cestello per la cottura a vapore con il tempo di preparazione più lungo sulla base della vaporiera.

7 Premete il pulsante di avvio/arresto (fig. 17).
- Viene avviata la cottura a vapore nel cestello con il tempo di preparazione più lungo. L'anello luminoso lampeggia lentamente e il timer inizia il conto alla rovescia.
- In seguito, l'apparecchio emette un segnale acustico e la spia del cestello per la cottura a vapore con il tempo di preparazione intermedio lampeggia rapidamente ad indicare che dovete posizionare il cestello successivo (fig. 22).

8 Posizionate il cestello per la cottura a vapore con il tempo di preparazione intermedio sul cestello già posizionato sulla vaporiera e premete il pulsante del cestello lampeggiante o il pulsante di avvio/arresto.

9 La vaporiera avvia la cottura a vapore.
- L'anello luminoso lampeggia lentamente e il timer inizia il conto alla rovescia.
- In seguito, l'apparecchio emette un segnale acustico e la spia del cestello per la cottura a vapore con il tempo di preparazione più breve lampeggia rapidamente ad indicare che dovete posizionare il cestello successivo.

10 Posizionate il cestello con il tempo di preparazione più breve sopra gli altri cestelli e premete il pulsante del cestello che lampeggia o il pulsante di avvio/arresto.

11 La vaporiera avvia la cottura a vapore.
- L'anello luminoso lampeggia lentamente e il timer inizia il conto alla rovescia.

◗ Quando il tempo di cottura è trascorso, l'apparecchio emette un segnale acustico e passa alla modalità di mantenimento della temperatura. La spia di mantenimento della temperatura e l'anello luminoso lampeggiano lentamente.

Modalità di mantenimento della temperatura

Al termine della cottura, la vaporiera passa automaticamente in modalità di mantenimento della temperatura e la spia relativa si accende.
La modalità di mantenimento della temperatura mantiene caldi gli alimenti per 20 minuti.

- Per mantenere calde le pietanze più a lungo rispetto ai 20 minuti standard, ruotate la manopola di regolazione del timer a sinistra o a destra per definire la durata di mantenimento della temperatura.
- Se desiderate disattivare la funzione di mantenimento della temperatura, premete il pulsante di avvio/arresto.

Pulizia e manutenzione

Non usate prodotti o sostanze abrasive o detergenti aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l'apparecchio.

1 Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.

2 Pulite la parte esterna della base con un panno umido.

Non immergete mai la base nell'acqua e non risciacquatela sotto l'acqua corrente.

Non pulite la base nella lavastoviglie.

3 Pulite il serbatoio dell'acqua con un panno imbevuto di acqua calda e liquido per piatti. Successivamente asciugatelo con un panno pulito e asciutto.

4 Pulite il coperchio a mano con acqua calda e del detersivo liquido.

5 Estraete la base rimovibile dai cestelli per la cottura a vapore. Pulite i cestelli per la cottura a vapore, le basi rimovibili, l'infusore di aromi, il vassoio antigoccia e il contenitore per zuppe a mano con acqua calda e del detersivo liquido. Potete pulire queste parti anche in lavastoviglie, usando un ciclo breve con una temperatura bassa.

La pulizia ripetuta dei cestelli in lavastoviglie può comportare un leggero sbiadimento.

Rimozione del calcare

Dovete rimuovere il calcare dall'apparecchio quando quest'ultimo è visibile all'interno del serbatoio dell'acqua. È importante provvedere a questo regolarmente per mantenere prestazioni ottimali.

1 Riempite il serbatoio dell'acqua con aceto di vino bianco (8% di acido acetico) fino al segno MAX.

Non utilizzate nessun altro tipo di agente disincrostante.

2 Posizionate correttamente il vassoio antigoccia (1) e il cestello piccolo per la cottura a vapore sulla base (fig. 23).

3 Mettete il coperchio sul cestello piccolo (fig. 24).

4 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

5 Premete il pulsante di avvio/arresto per attivare di nuovo il pannello di controllo.

6 Premete il pulsante di avvio/arresto per fare in modo che l'apparecchio funzioni per 20 minuti (fig. 17).

Se l'aceto inizia a bollire fuoriuscendo dai bordi della base, scollegate l'apparecchio e riducetene la quantità.

7 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, scollegatelo e lasciate raffreddare completamente l'aceto. Successivamente svuotate il serbatoio dell'acqua.

8 Sciacquate il serbatoio dell'acqua più volte con acqua fredda.

Nota: ripetete questa procedura fino alla completa eliminazione del calcare dal serbatoio dell'acqua.

Conservazione

1 Assicuratevi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporre l'apparecchio (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").

2 Avvolgete il cavo di alimentazione attorno ai supporti situati sulla base (fig. 25).

3 Posizionate il vassoio antigoccia sulla base (fig. 5).

4 Assicuratevi che le basi rimovibili siano posizionate correttamente nei cestelli per la cottura a vapore.

5 Posizionate il cestello grande per la cottura a vapore (3) sul vassoio antigoccia. Posizionate il cestello per la cottura a vapore medio (2) nel cestello grande (3) e il cestello piccolo, a sua volta, (1) nel cestello per la cottura a vapore medio (2) (fig. 26).

6 Posizionate il recipiente per zuppe nel cestello piccolo (1).

7 Posizionate il coperchio sopra il recipiente per zuppe o sul cestello piccolo (fig. 27).

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web di Philips **www.philips.com/support** oppure contattate il centro assistenza clienti Philips del vostro paese. Per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel vostro paese non esiste un centro assistenza clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 28).

Risoluzione dei guasti

In questo capitolo vengono riportati i problemi più ricorrenti legati all'uso dell'apparecchio. Se non riuscite a risolvere i problemi con le informazioni seguenti, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La vaporiera non funziona.	La vaporiera non è collegata alla presa di corrente.	Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
	Non c'è acqua nel serbatoio.	Riempite il serbatoio dell'acqua.
	Non è stato ancora premuto il pulsante di avvio/arresto.	Premete il pulsante di avvio/arresto.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è stato cotto tutto il cibo.	Alcune pietanze all'interno della vaporiera sono più grandi e/o richiedono un tempo di cottura più lungo rispetto alle altre.	Impostate un tempo di cottura a vapore più lungo ruotando la manopola di regolazione del timer verso destra.
		Posizionate le porzioni più grandi di alimenti e le pietanze che richiedono un tempo di cottura a vapore maggiore nel cestello piccolo (1) e avviate la cottura in anticipo prima di aggiungere gli altri cestelli.
	Nei cestelli per la cottura a vapore sono stati inseriti troppi alimenti.	Non sovraccaricate i cestelli per la cottura a vapore. Tagliate gli alimenti in pezzi piccoli e mettete le porzioni più piccole nella parte superiore.
		Lasciate dello spazio tra i vari alimenti e distribuiteli uniformemente nella parte inferiore del cestello.
L'apparecchio non si riscalda a sufficienza.	La pulizia dal calcare non è stata effettuata a intervalli regolari.	Effettuate la pulizia dell'apparecchio. Vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".
L'acqua schizza fuori del serbatoio dell'acqua durante la cottura a vapore.	Avete versato troppa acqua nel serbatoio dell'acqua.	Rimuovete l'acqua in eccesso dal serbatoio dell'acqua. Assicuratevi che l'acqua non superi il segno MAX.
La spia "serbatoio dell'acqua vuoto" rimane accesa anche se il serbatoio dell'acqua contiene la quantità di acqua sufficiente.	C'è troppo calcare sulla resistenza.	Eseguite la pulizia anticalcare. Consultate la sezione "Rimozione anticalcare" nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
L'effetto dell'infusore di aromi non si avverte o si avverte in misura limitata.	Non avete posizionato una quantità sufficiente di erbe nell'infusore di aromi.	Inserite più erbe nell'infusore.
	Non avete inserito nell'infusore di aromi i tipi giusti di erbe.	Usate erbe con un aroma forte. Consultate la tabella per la cottura a vapore nel capitolo "Tabella degli alimenti e suggerimenti per la cottura a vapore".
	Avete mangiato le pietanze dopo molto tempo dalla preparazione.	Mangiate le pietanze subito dopo averle preparate.

Problema	Possibile causa	Soluzione
È presente della schiuma nell'acqua del serbatoio o nel vassoio antigoccia.	La schiuma potrebbe svilupparsi quando le proteine finiscono nell'acqua del serbatoio o quando i residui di detergenti rimangono nel serbatoio dell'acqua.	Pulite il serbatoio dell'acqua. Consultate il capitolo "Pulizia e manutenzione".

Tabella degli alimenti e suggerimenti per la cottura a vapore

- Per le ricette, fate riferimento al ricettario oppure visitate il sito Web www.philips.com/kitchen.
- I tempi di cottura a vapore indicati nella tabella riportata di seguito sono solo indicativi e possono variare a seconda delle dimensioni delle porzioni, dello spazio tra gli alimenti all'interno del contenitore, della loro quantità, del loro grado di freschezza e del gusto personale.

Tabella per la cottura a vapore degli alimenti

Alimento da cuocere	Quantità	Tempo di cottura (min)	Erbe/spezie suggerite per l'infusore di aromi
Asparagi	500 g	15-20	Timo, basilico, limone
Pannocchiette mignon	200 g	5-8	Erba cipollina, peperoncino, paprika
Fagiolini	500 g	15-20	Prezzemolo, limone, aglio
Broccoli	400 g	20	Aglio, peperoncino rosso tritato, dragoncello
Carote	500 g	20	Prezzemolo, senape in polvere, erba cipollina
Cavolfiore	400 g	20	Rosmarino, basilico, dragoncello
Sedano (a cubetti)	300 g	15-20	Cumino, pepe bianco, peperoncino
Cosce di pollo	1	25	Pepe nero, limone, paprika
Pannocchia	500 g	30-40	Prezzemolo, aglio, erba cipollina
Zucchine (affettate)	500 g	10	Aneto, salvia, rosmarino
Couscous	150 g + 250 ml di acqua	10-15	Cumino, coriandolo, chiodi di garofano
Uova	6	12-15	-
Frutta	500 g/4	10-15	Cannella, limone, chiodi di garofano
Piselli (surgelati)	400 g	20-25	Rosmarino, cumino, prezzemolo
Patate	400 g	25-30	Prezzemolo, erba cipollina, aglio
Gamberi	200 g	5	Curry in polvere, zafferano, limone
Budino	4 stampini	20	Cannella, chiodi di garofano, vaniglia

Alimento da cuocere	Quantità	Tempo di cottura (min)	Erbe/spezie suggerite per l'infusore di aromi
Riso	150 g + 300 ml di acqua	35	Pandan, prezzemolo, cumino
	250 g + 500 ml di acqua	35	Pandan, prezzemolo, cumino
Salmone	450 g	12-15 min.	Aneto, prezzemolo, basilico
Pesce bianco	450 g	10-15	Senape in polvere, pepe di Giamaica, maggiorana

Suggerimenti per la cottura a vapore degli alimenti

Infusore di aromi

- Rosmarino, timo, coriandolo, basilico, aneto, curry e dragoncello sono soltanto alcuni degli aromi e spezie che possono essere messi nell'infusore di aromi. È possibile abbinare anche aglio, cumino o rafano per aumentare il sapore delle pietanze senza aggiungere sale. È consigliabile usare da un minimo di mezzo cucchiaino a un massimo di 3 cucchiaini di aromi o spezie. Se si usano prodotti freschi, è possibile aumentare la dose.
- Per altri suggerimenti su erbe, spezie e liquidi da usare nell'infusore di aromi, consultate la tabella per la cottura a vapore riportata sopra.
- Versare una piccola quantità di olio sugli alimenti migliora l'effetto dell'infusore di aromi e dona, inoltre, un gusto più deciso alle pietanze.
- Per i risultati migliori, tritate le erbe finemente e riempite l'infusore di aromi uniformemente.
- Per apprezzare al meglio le pietanza, vi consigliamo di mangiarle subito dopo averle preparate.
- Non versate liquidi nell'infusore di aromi.

Frutta e verdura

- Tagliate i gambi spessi del cavolfiore, dei broccoli e della verza.
- Cuocete a vapore le verdure verdi e con molte foglie per il più breve tempo possibile, poiché tendono a perdere colore facilmente.
- Non scongelate le verdure surgelate prima di cuocerle a vapore.

Carne, pollame, pesce e uova

- La carne tenera con poco grasso è la più adatta per la cottura a vapore.
- Lavate accuratamente la carne e asciugatela in modo che da essa fuoriesca la minima quantità di succhi.
- Posizionate sempre la carne, il pollame, il pesce o le uova sotto gli altri tipi di vivande, per evitare il gocciolamento di succhi.
- Forate le uova prima di metterle all'interno dell'apparecchio.
- Non cuocete mai a vapore carne, pollame o pesce surgelati. Lasciate sempre che questo tipo di alimenti si scongeli completamente prima di inserirli all'interno della vaporiera.

Dessert

- Aggiungete della cannella ai dessert per aumentare la loro dolcezza invece di aggiungere zucchero.

Suggerimenti generali

- Per preparare il riso, dovete aggiungere l'acqua a quest'ultimo nell'apposito recipiente per zuppe. Per le quantità fare riferimento alla tabella riportata sopra.
- Quando avete terminato la cottura del riso, spegnete l'apparecchio, girate il riso e lasciatelo nel recipiente con il coperchio abbassato per 5 minuti. Questo consente di ottenere risultati ancora migliori.
- Oltre a preparare zuppe, potete usare il recipiente per zuppe anche per preparare verdure con salse, cuocere in acqua il pesce, pietanze marinate, budini, zuppe e risotti.
- Lasciate dello spazio tra i vari alimenti e distribuiteli uniformemente sopra la parte inferiore del cestello.
- Se il cestello è molto pieno, girate le pietanze a metà cottura.
- Quantità piccole di alimenti richiedono un tempo di cottura a vapore inferiore rispetto alle quantità più grandi.
- Se utilizzate un solo cestello, il cibo richiede un tempo di cottura inferiore rispetto a quello necessario con due o tre cestelli.
- Se utilizzate più di un cestello per la cottura a vapore, lasciate cuocere gli alimenti per 5-10 minuti in più.
- Gli alimenti cuociono più rapidamente nel cestello piccolo per la cottura a vapore (1) rispetto ai cestelli posti in alto.
- Prima di mangiarli assicuratevi che gli alimenti siano ben cotti. Questo è particolarmente importante per la carne di maiale, il macinato di manzo e il pollo.
- Durante il processo di cottura a vapore potete aggiungere altri alimenti o cestelli contenenti altre pietanze. Se un ingrediente richiede un tempo di cottura più breve, aggiungetelo in un secondo momento.
- Gli alimenti continuano la cottura per alcuni minuti quando la vaporiera passa alla modalità di mantenimento della temperatura. Se gli alimenti sono già ben cotti, rimuoveteli dalla vaporiera alla fine del processo e prima del passaggio alla modalità di mantenimento della temperatura.
- Se il cibo non è cotto, impostate un tempo di cottura più lungo. In questo caso, è necessario aggiungere acqua nel serbatoio.
- La vaporiera può essere usata per riscaldare zuppe precotte, utilizzando l'apposito recipiente per zuppe. Per riscaldare una zuppa da 250 ml, sono necessari circa 10 minuti.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

1 Bedieningspaneel
- a Turbolampje
- b Stoommandknoppen (1, 2, 3)
- c Instelknop voor stoomtijd met lichtring
- d Start/stop- en pauzeknop
- e Warmhoudlampje
- f 'Waterreservoir leeg'-lampje
- g Timerindicator

2 Voet met waterreservoir
3 Lekbak
4 Aroma Infuser
5 Kleine stoommand (1)
6 Middelgrote stoommand (2)
7 Grote stoommand (3)
8 Soepschaal
9 Deksel
10 Stoomopeningen
11 Handgreep van deksel
12 Verwijderbare bodem
13 Waterbijvultuit
14 Snoeropbergvoorziening

Opmerking: De stoommanden zijn van 1 tot 3 genummerd. U vindt de nummers van de stoommanden op de handgrepen. U kunt een grotere mand boven op een kleinere mand stapelen, maar de manden stapelen het best in de logische volgorde: de kleinste mand (1) eerst, dan de middelgrote mand (2) en dan de grote mand (3).

Opmerking: De soepschaal kan het beste in combinatie met de grote mand (3) worden gebruikt.

Opmerking: Gebruik altijd de lekbak onder de stoommanden en gebruik alleen stoommanden die zijn gevuld met voedsel.

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar
- Dompel de voet nooit in water en spoel deze ook niet af onder de kraan.

Waarschuwing
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.

- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Houd het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u altijd het netsnoer volledig afwikkelen van de haspel in de voet.
- Stoom nooit bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten. Ontdooi deze producten eerst volledig voordat u ze gaat stomen.
- Gebruik de stoomkoker nooit zonder de lekbak, anders spat er mogelijk heet water uit het apparaat.
- Gebruik de stoommanden en de soepschaal alleen in combinatie met de originele voet.

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen en ook niet voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Stel de voet van het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen, heet gas, stoom of vochtige warmte van andere bronnen dan de stoomkoker zelf. Plaats de stoomkoker niet op of in de buurt van een kachel of kooktoestel als deze/dit is ingeschakeld of nog heet is.
- Plaats het apparaat terwijl het ingeschakeld is niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- Plaats de stoomkoker op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er minstens 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om oververhitting te voorkomen.
- Plaats de verwijderbare bodems altijd van bovenaf in de stoommanden. De juiste manier om dit te doen, is om eerst de ene kant in de mand te laten zakken en daarna de andere kant, totdat de bodem op zijn plaats vergrendelt ('klik'). Zorg ervoor dat de bult in de bodem omhoog wijst. (fig. 2)
- Pas op voor de hete stoom die tijdens stomen in een van de stoommodi, in de warmhoudmodus of als u het deksel verwijdert uit de stoomkoker komt. Gebruik keukengerei met een lang handvat als u het voedsel tijdens het stomen wilt controleren.
- Buig niet over de stoomkoker wanneer deze is ingeschakeld.
- Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u hete delen van het apparaat aanraakt.
- Verplaats de stoomkoker niet wanneer deze is ingeschakeld.
- Verwijder het deksel altijd voorzichtig en beweeg het van u af. Laat de condens van het deksel in de stoomkoker druppelen om verbranding te voorkomen.
- Houd de stoommand altijd vast aan de handgrepen als het voedsel heet is.
- Leeg het waterreservoir niet via de waterbijvultuit. Kantel de voet naar achteren en laat het water uit de achterkant van de voet weglopen om het waterreservoir te legen (fig. 3).

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.

Automatische uitschakeling

Het apparaat is uitgerust met een automatische uitschakelfunctie. Het apparaat schakelt automatisch uit als u niet binnen 2 minuten nadat u de stekker in het stopcontact hebt gestoken op een knop drukt. Het apparaat schakelt ook automatisch uit als de ingestelde stoomtijd (inclusief warmhoudtijd) is verstreken.

Droogkookbeveiliging

Deze stoomkoker is uitgerust met een droogkookbeveiliging. De droogkookbeveiliging schakelt het verwarmingselement automatisch uit wanneer er geen water in het waterreservoir aanwezig is of als het water opraakt tijdens het gebruik. Vul het waterreservoir met koud water tot de MAX-aanduiding als u het apparaat opnieuw wilt gebruiken.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Voor het eerste gebruik

1 Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud').

2 Veeg de binnenkant van het waterreservoir schoon met een vochtige doek.

Klaarmaken voor gebruik

1 Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.

2 Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u het netsnoer volledig afwikkelen van de haspel in de voet.

3 Vul het waterreservoir tot aan de MAX-aanduiding met water (fig. 4).

◗ Wanneer het waterreservoir tot de MAX-aanduiding is gevuld, kan de stomer gedurende circa 60 minuten stomen.

Vul het waterreservoir nooit tot boven de MAX-aanduiding.

Vul het waterreservoir alleen met water. Vul het reservoir nooit met kruiden, olie of andere vloeistoffen.

4 Plaats de lekbak op het waterreservoir in de voet (fig. 5).

Opmerking: Gebruik het apparaat nooit zonder de lekbak en giet geen water, kruiden, olie of andere stoffen in de lekbak.

5 Plaats de Aroma Infuser op de lekbak als u extra smaak wilt geven aan het voedsel dat u gaat stomen. (fig. 6)

- Vul de Aroma Infuser met verse of gedroogde kruiden.
- Zie de stoomtabel in hoofdstuk 'Voedseltabel en stoomtips' voor gebruik van de beschreven kruiden of specerijen met verschillende soorten voedsel.

6 Vul een of meer stoommanden en/of de soepschaal met het voedsel dat u wilt stomen. (fig. 7)

- Plaats de verwijderbare bodems altijd van bovenaf in de stoommanden. De juiste manier om dit te doen, is om eerst de ene kant in de mand te laten zakken en daarna de andere kant, totdat de bodem op zijn plaats vergrendelt ('klik'). Zorg ervoor dat de bult in de bodem omhoog wijst (fig. 2).

- Leg niet te veel voedsel in de stoommanden. Laat ruimte tussen stukken voedsel en verdeel het voedsel gelijkmatig over de bodem van de mand.
- Plaats grotere stukken voedsel en voedsel dat langer moet stomen in de onderste stoommand (1).
- Plaats eieren op de eierhouders om eenvoudig eieren te stomen (fig. 8).
- Als u groot voedsel (bijv. hele kippen of maïskolven) wilt stomen, kunt u de verwijderbare bodem van de middelgrote stoommand (2) en de grote stoommand (3) verwijderen om één grote mand te maken.

Opmerking: De maximale capaciteit van de stoommanden is 1 kg.

7 **Plaats een of meer stoommanden op de lekbak. Plaats de manden op de juiste wijze en zorg ervoor dat ze niet wiebelen (fig. 9).**
- U hoeft de 3 stoommanden niet allemaal te gebruiken.
- De stoommanden zijn van 1 tot 3 genummerd. U vindt de nummers van de stoommanden op de handgrepen. U kunt een grotere mand boven op een kleinere mand stapelen, maar de manden stapelen het best in de logische volgorde: de kleinste mand (1) eerst, dan de middelgrote mand (2) en dan de grote mand (3). Gebruik altijd de lekbak onder de stoommanden en gebruik alleen stoommanden die zijn gevuld met voedsel (fig. 10).
- De soepschaal is bedoeld voor het bereiden van soep, ander vloeibaar voedsel en vis. Wanneer u de soepschaal wilt gebruiken, zet u deze in de grote stoommand (3) (fig. 11).
- Wanneer u de verwijderbare bodem van de grote stoommand (3) verwijdert om een grotere mand te maken in combinatie met de middelgrote mand (2) eronder, kunt u nog steeds de soepschaal bovenop plaatsen om vis, rijst of soep te bereiden (fig. 12).
- Wanneer u de verwijderbare bodem van de middelgrote stoommand (2) verwijdert om een grotere mand te maken in combinatie met de kleine mand (1) eronder, kunt u nog steeds de grote stoommand (3) bovenop plaatsen.

8 **Plaats het deksel op de bovenste stoommand (fig. 13).**

Opmerking: Als het deksel niet of niet goed op de stoommand is geplaatst, wordt het voedsel niet goed gestoomd.

Het apparaat gebruiken

De stoomkoker heeft twee stoommodi:
1 Handmatige modus: om de stoomkoker snel te activeren.
2 Maaltijdmodus: om een volledige maaltijd te bereiden met verschillende bereidingstijden voor elke mand.

Zie de afzonderlijke gedeelten hieronder voor meer informatie over het gebruik van deze modi.

Algemene procedure

De volgende stappen zijn algemene stappen die van toepassing zijn op beide stoommodi.

1 **Steek de stekker in het stopcontact.**
◗ **De standaardstoomtijd (20 minuten) verschijnt op het bedieningspaneel en de drie stoommandknoppen branden (fig. 14).**

2 **Kies een van de twee stoommodi en volg de vereiste stappen (zie de gedeelten voor de verschillende stoommodi hieronder).**

Opmerking: U kunt beide stoommodi niet tegelijkertijd gebruiken.

Opmerking: Als u grote hoeveelheden voedsel stoomt, roer deze dan halverwege het stoomproces door met keukengerei met een lang handvat. Draag hierbij ovenhandschoenen.

Opmerking: Gedurende de eerste 5 minuten van het stoomproces brandt het turbolampje. Dit geeft aan dat de stoomkoker extra vermogen gebruikt om snel op te warmen.

3 Wanneer het stoomproces klaar is, piept het apparaat 5 keer. Het schakelt dan automatisch naar de warmhoudmodus (zie 'Warmhoudmodus').

4 Verwijder voorzichtig het deksel na gebruik.

Pas op voor de hete stoom die uit het apparaat komt wanneer u het deksel verwijdert.

Opmerking: Draag ovenwanten als u het deksel verwijdert om brandwonden te voorkomen. Verwijder het deksel langzaam en houd het van u af. Laat de condens van het deksel in de stoommand druppen.

Opmerking: Gebruik keukengerei met een lang handvat om het voedsel uit de stoommanden te verwijderen.

5 Laat bij het verwijderen van een stoommand de condens van de mand in de eronder geplaatste stoommand of de lekbak lopen.

6 Haal de stekker uit het stopcontact en laat de stoomkoker volledig afkoelen voordat u de lekbak verwijdert.

7 Leeg het waterreservoir na elk gebruik door de voet naar achteren te kantelen en het water uit de achterkant van de voet te laten lopen (fig. 3).

Wees voorzichtig wanneer u de lekbak verwijdert en het waterreservoir leegt, omdat het water in beide nog steeds heet kan zijn, zelfs wanneer andere delen van het apparaat al zijn afgekoeld.

Opmerking: Als het water tijdens het stomen op is, gaat het 'Waterreservoir leeg'-lampje branden en de lichtring knipperen om aan te geven dat u het waterreservoir moet bijvullen (fig. 15).

Opmerking: Als u meer voedsel wilt stomen en meer water nodig hebt, kunt u kleine hoeveelheden water bijvullen via de waterbijvultuit.

Opmerking: Het apparaat gaat automatisch in stand-bymodus als het gedurende 2 minuten niet wordt gebruikt. Druk op de start-/stopknop om het bedieningspaneel opnieuw te activeren.

Handmatige modus

Gebruik deze modus om de stoomkoker snel te activeren.

1 Draai de instelknop voor de stoomtijd linksom of rechtsom om de vereiste stoomtijd te kiezen (fig. 16).

2 Druk op de start-/stopknop om het stoomproces te starten (fig. 17).
- Het stoomproces begint. De lichtring en het turbolampje knipperen langzaam en de timer telt de ingestelde stoomtijd af (fig. 18).
- Wanneer de ingestelde stoomtijd verstreken is, piept het apparaat en schakelt over naar de warmhoudmodus. Het warmhoudlampje gaat aan (fig. 19).

Maaltijdmodus

Gebruik deze modus om een volledige maaltijd te bereiden met verschillende bereidingstijden voor elke stoommand. Het apparaat begint automatisch het voedsel te bereiden in de stoommand met de langste bereidingstijd en piept om u te laten weten wanneer u de stoommand of -manden dient te plaatsen met de kortere bereidingstijd. De laatste stoommand heeft de kortste bereidingstijd.

Opmerking: Als u een maaltijd wilt bereiden zonder alle drie de stoommanden te gebruiken, stel dan alleen de timer in voor de stoommanden die u gebruikt.

1 Druk op stoommandknop 1, 2 of 3 om een van de manden te kiezen (fig. 20).
- Het bijbehorende lampje begint te knipperen.

2 Draai de instelknop voor de stoomtijd linksom of rechtsom om de vereiste stoomtijd te kiezen (fig. 16).

3 Druk nog een keer op de stoommandknop waarvoor u de stoomtijd instelt om uw instelling te bevestigen (fig. 21).
◗ De stip onder de stoommandknop gaat aan om aan te duiden dat de tijd ingesteld is.

4 Herhaal stap 2 en 3 tot u de tijd voor alle stoommanden die u wilt gebruiken hebt ingesteld.

5 Doe het voedsel in de stoommanden. Wanneer u alle drie de stoommanden gebruikt, leg dan het voedsel met de langste stoomtijd in de kleinste stoommand (1), het voedsel met de op een na langste stoomtijd in de middelgrote stoommand (2) en het voedsel met de kortste bereidingstijd in de grootste stoommand (3).

6 Plaats de stoommand met de langste bereidingstijd op de stoomkokervoet.

7 Druk op de start-/stopknop (fig. 17).
◗ Het stoomproces voor de stoommand met de langste bereidingstijd begint. De lichtring knippert langzaam en de timer telt de stoomtijd af.
◗ Na een tijd piept het apparaat en knippert het lampje van de stoommand met de op een na langste bereidingstijd snel om aan te duiden dat u de volgende stoommand moet plaatsen (fig. 22).

8 Plaats de stoommand met de op een na langste bereidingstijd boven op de stoommand die reeds op de stoomkoker staat en druk op de knipperende stoommandknop of op de start-/stopknop.

9 De stoomkoker gaat door met het stoomproces.
◗ De lichtring knippert langzaam en de timer telt de stoomtijd af.
◗ Na een tijd piept het apparaat en knippert het lampje van de stoommand met de kortste bereidingstijd snel om aan te duiden dat u deze stoommand moet plaatsen.

10 Plaats de stoommand met de kortste bereidingstijd boven op de andere stoommanden en druk op de knipperende stoommandknop of op de start-/stopknop.

11 De stoomkoker gaat door met het stoomproces.
◗ De lichtring knippert langzaam en de timer telt de stoomtijd af.
◗ Wanneer de stoomtijd verstreken is, piept het apparaat en schakelt het over naar de warmhoudmodus. Het warmhoudlampje en de lichtring knipperen langzaam.

Warmhoudmodus

Na het stomen schakelt de stoomkoker automatisch over naar de warmhoudmodus en gaat het warmhoudlampje aan.
De warmhoudmodus houdt het voedsel 20 minuten warm.
- Als u het voedsel langer dan 20 minuten wilt warmhouden, draait u de instelknop voor de stoomtijd linksom of rechtsom om de warmhoudtijd aan te passen.
- Als u de warmhoudmodus wilt uitschakelen wanneer deze actief is, druk dan op de start-/stopknop.

Schoonmaken en onderhoud

Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2 Maak de buitenkant van de voet schoon met een vochtige doek.

Dompel de voet nooit in water en spoel deze nooit af onder de kraan.

Maak de voet niet schoon in de vaatwasmachine.

3 Maak het waterreservoir schoon met een doek gedrenkt in lauw water met een beetje afwasmiddel. Veeg vervolgens het waterreservoir schoon met een schone vochtige doek.

4 Was het deksel met de hand af in warm water met een beetje afwasmiddel.

5 Haal de verwijderbare bodems uit de stoommanden. Was de stoommanden, de verwijderbare bodems, de Aroma Infuser, de lekbak en de soepschaal met de hand af in warm water met een beetje afwasmiddel. U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasmachine schoonmaken. Gebruik een korte cyclus en een lage temperatuur.

Door herhaaldelijk schoonmaken van de stoommanden in de vaatwasmachine worden deze onderdelen mogelijk wat doffer.

Ontkalken

U moet het apparaat ontkalken wanneer kalk zichtbaar is in het waterreservoir. Voor optimale prestaties is het van belang dat u de stomer regelmatig ontkalkt.

1 Vul het waterreservoir met blanke azijn (8% azijnzuur) tot de MAX-aanduiding.

Gebruik geen andere ontkalker.

2 Plaats de lekbak en de kleine stoommand (1) goed op de voet (fig. 23).

3 Plaats het deksel boven op de kleine stoommand (fig. 24).

4 Steek de stekker in het stopcontact.

5 Druk op de start-/stopknop om het bedieningspaneel te activeren.

6 Druk op de start-/stopknop om het apparaat 20 minuten te laten werken (fig. 17).

Als de azijn over de rand van de voet begint te koken, haal dan de stekker uit het stopcontact en verminder de hoeveelheid azijn in de voet.

7 Wanneer het apparaat piept, trek dan de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat de azijn volledig afkoelen. Leeg dan het waterreservoir.

8 Spoel het waterreservoir een aantal keren met koud water.

Opmerking: Herhaal deze procedure als er nog steeds kalk in het waterreservoir zit.

Opbergen

1 Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud').

2 U kunt het snoer opbergen door het rond de haspel in de voet te wikkelen (fig. 25).

3 Plaats de lekbak op de voet (fig. 5).

4 Zorg ervoor dat de verwijderbare bodems zich op hun plaats in de stoommanden bevinden.

5 Plaats de grote stoommand (3) op de lekbak. Plaats de middelgrote stoommand (2) in de grote stoommand (3). Plaats de kleine stoommand (1) in de middelgrote stoommand (2) (fig. 26).

6 Plaats de soepschaal in de kleine stoommand (1).

7 Plaats het deksel op de soepschaal of op de kleine stoommand (fig. 27).

Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem ondervindt, bezoek dan de ondersteuningspagina op de Philips-website (**www.philips.com/support**) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land. Het telefoonnummer vindt u in het 'worldwide guarantee'-vouwblad. Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw plaatselijke Philips-dealer.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 28).

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De stoomkoker werkt niet.	De stekker van de stoomkoker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Er zit geen water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir.
	U hebt nog niet op de start-/stopknop gedrukt.	Druk op de start-/stopknop.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Niet al het voedsel is gaar.	Sommige stukken voedsel in de stoomkoker zijn groter en/ of moeten langer stomen dan andere.	Stel een langere stoomtijd in door de instelknop voor de stoomtijd naar rechts te draaien.
		Plaats grotere stukken voedsel en voedsel dat langer moet stomen in de kleine stoommand (1) en laat het apparaat enige tijd stomen voordat u de andere manden plaatst.
	U hebt te veel voedsel in de stoommanden gedaan.	Doe de stoommanden niet te vol. Snijd het voedsel in kleine stukjes en leg de kleinste stukjes bovenop.
		Laat ruimte tussen stukken voedsel en verdeel het voedsel gelijkmatig over de bodem van de mand.
Het apparaat warmt niet goed op.	U hebt het apparaat niet regelmatig ontkalkt.	Ontkalk het apparaat. Zie hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud'.
Er spat water uit het waterreservoir tijdens het stomen.	U hebt te veel water in het waterreservoir gedaan.	Laat overtollig water uit het waterreservoir lopen. Controleer of het water de MAX-aanduiding niet overschrijdt.
Het 'Waterreservoir leeg'-lampje gaat branden, maar er is genoeg water in het waterreservoir.	Er zit te veel kalk op het verwarmingselement.	Ontkalk het waterreservoir. Zie 'Ontkalken' in hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud'.
De Aroma Infuser heeft weinig of geen effect.	U hebt niet genoeg kruiden in de Aroma Infuser gedaan.	Leg meer kruiden in de Aroma Infuser.
	U hebt niet de juiste kruiden in de Aroma Infuser gedaan.	Leg kruiden met een sterk aroma in de Aroma Infuser. Zie de voedselstoomtabel in hoofdstuk 'Voedseltabel en stoomtips'.
	U hebt het voedsel vrij lang nadat het klaar was opgegeten.	Eet het voedsel op vlak nadat u het hebt bereid.
Er zit schuim op het water in het waterreservoir of in de lekbak.	Er kan zich schuim ontwikkelen als eiwitten in het water van het waterreservoir terechtkomen of als er resten van schoonmaakmiddelen achterblijven in het waterreservoir.	Maak het waterreservoir schoon. Zie hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud'.

Voedseltabel en stoomtips

- Zie het receptenboekje of ga naar onze website www.philips.com/kitchen voor recepten.
- De stoomtijden in de onderstaande tabel zijn alleen een indicatie. Stoomtijden kunnen verschillen afhankelijk van de grootte van stukken voedsel, de ruimte tussen de stukken voedsel in de stoommand, de hoeveelheid voedsel in de mand, de versheid van het voedsel en uw persoonlijke voorkeur.

Voedselstoomtabel

Voedsel om te stomen	Hoeveelheid	Stoomtijd (min)	Aanbevolen kruiden/specerijen voor de Aroma Infuser
Asperges	500 g	15-20	Tijm, basilicum, citroen
Babymaïs	200 g	5-8	Bieslook, Spaanse peper, paprikapoeder
Sperziebonen	500 g	15-20	Peterselie, citroen, knoflook
Broccoli	400 g	20	Knoflook, geplette rode Spaanse peper, dragon
Wortels	500 g	20	Peterselie, mosterdpoeder, bieslook
Bloemkoolroosjes	400 g	20	Rozemarijn, basilicum, dragon
Bleekselderij (in blokjes)	300 g	15-20	Komijn, witte peper, Spaanse peper
Kippenpoot	1 stuk	25	Zwarte peper, citroen, paprikapoeder
Maïskolf	500 g	30-40	Peterselie, knoflook, bieslook
Courgette (in plakjes)	500 g	10	Dille, salie, rozemarijn
Couscous	150 g + 250 ml water	10-15	Komijn, koriander, kruidnagels
Eieren	6 stuks	12-15	-
Fruit	500 g/4 stuks	10-15	Kaneel, citroen, kruidnagels
Doperwten (uit de vriezer)	400 g	20-25	Rozemarijn, komijn, peterselie
Aardappelen	400 g	25-30	Peterselie, bieslook, knoflook
Garnalen	200 g	5	Kerriepoeder, saffraan, citroen
Puddinkjes	4 schalen	20	Kaneel, kruidnagels, vanille
Rijst	150 g + 300 ml water	35	Pandanrijst, peterselie, komijn
	250 g + 500 ml water	35	Pandanrijst, peterselie, komijn
Zalm	450 g	12-15 min.	Dille, peterselie, basilicum
Witvis	450 g	10-15	Mosterdpoeder, piment, marjolein

Tips voor het stomen van voedsel

Aroma Infuser

- Rozemarijn, tijm, koriander, basilicum, dille, kerrie en dragon zijn voorbeelden van kruiden en specerijen die u in de Aroma Infuser kunt doen. U kunt ze combineren met knoflook, karwijzaad of mierikswortel om de smaak te versterken zonder zout toe te voegen. Wij adviseren u 1/2 tot 3 theelepels gedroogde kruiden of specerijen te gebruiken. Gebruik een grotere hoeveelheid als u verse kruiden of specerijen gebruikt.
- Zie de voedselstoomtabel hierboven voor meer tips over kruiden, specerijen en vloeistoffen die u kunt gebruiken in de Aroma Infuser.
- Een klein beetje olie op het voedsel doen, verbetert het effect van de Aroma Infuser en geeft het voedsel een vollere smaak.
- Hak de kruiden fijn en vul de Aroma Infuser gelijkmatig voor het beste resultaat.
- Voor de beste smaak raden wij u aan om uw voedsel onmiddellijk na het bereiden op te eten.
- Giet geen vloeistoffen in de Aroma Infuser.

Groenten en fruit

- Snijd de dikke stengels van bloemkool, broccoli en kool weg.
- Stoom groene bladgroenten zo kort mogelijk, omdat deze snel hun kleur verliezen.
- Ontdooi bevroren groenten niet voordat u ze stoomt.

Vlees, gevogelte, zeevruchten en eieren

- Mals vlees met weinig vet is het meest geschikt om te stomen.
- Was het vlees goed en dep het droog, zodat zo weinig mogelijk sap uit het vlees druppelt.
- Plaats vlees, gevogelte, vis of eieren altijd onder andere soorten voedsel, om het druipen van sappen te voorkomen.
- Prik een gaatje in de eieren voordat u ze in de stoomkoker plaatst.
- Stoom nooit bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten. Laat bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten altijd eerst volledig ontdooien voordat u deze producten gaat stomen.

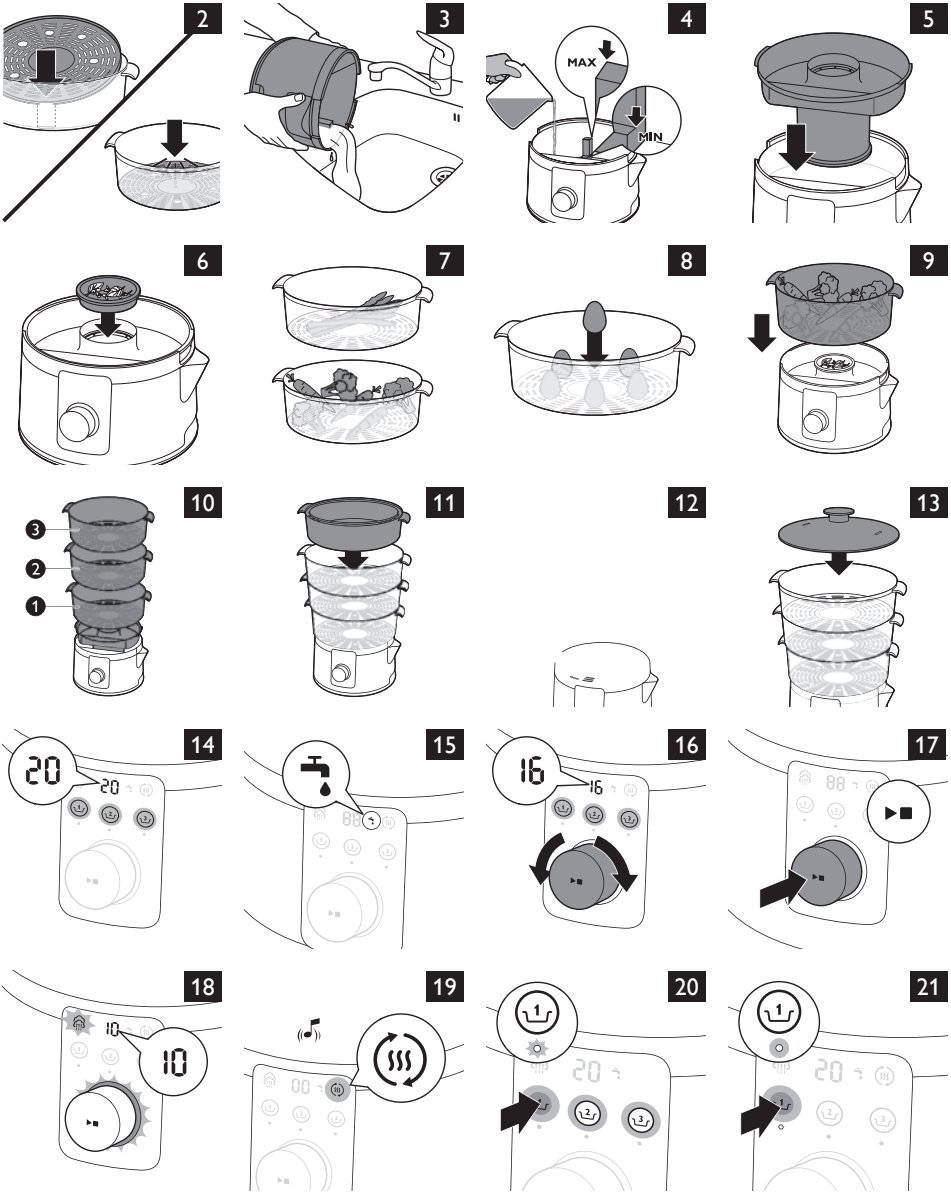
Zoete nagerechten

- Voeg wat kaneel toe aan nagerechten om deze zoeter te maken, in plaats van meer suiker toe te voegen.

Algemene tips

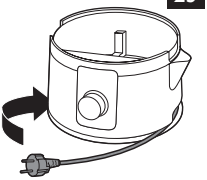
- Voor het bereiden van rijst moet u water toevoegen aan de rijst in de soepschaal. Zie de voedselstoomtabel hierboven voor de hoeveelheden.
- Wanneer u rijst hebt gekookt, schakel het apparaat dan uit, schep de rijst om en laat deze 5 minuten in de schaal staan met het deksel erop. Dit geeft een beter resultaat.
- U kunt de soepschaal niet alleen voor soep gebruiken, maar ook om groenten in saus te bereiden, vis te pocheren en gemarineerd voedsel, pudding, soep en rijst te maken.
- Laat ruimte tussen stukken voedsel en verdeel het voedsel gelijkmatig over de bodem van de mand.
- Als de stoommand te vol is, roer het voedsel dan door wanneer de helft van de stoomtijd is verstreken.
- De stoomtijd voor kleinere hoeveelheden voedsel is korter dan voor grote hoeveelheden.
- Als u maar één stoommand gebruikt, is de stoomtijd voor het voedsel korter dan wanneer u 2 of 3 stoommanden gebruikt.
- Laat het voedsel 5-10 minuten langer stomen als u meer dan één stoommand gebruikt.
- Het voedsel is eerder klaar in de kleine stoommand (1) dan in de bovenste stoommanden.
- Controleer of het voedsel goed gaar is voor u het eet. Dit is met name belangrijk voor vlees zoals varkensvlees, gemalen rundvlees en kip.
- U kunt tijdens het stoomproces voedsel of manden gevuld met voedsel toevoegen. Als een ingrediënt een kortere stoomtijd heeft, kunt u dit later toevoegen.

- Het voedsel wordt nog enige tijd gestoomd wanneer de stoomkoker overschakelt naar de warmhoudmodus. Als het voedsel al goed gaar is, haal het dan uit de stomer aan het einde van het stoomproces wanneer het apparaat overschakelt naar de warmhoudmodus.
- Als het voedsel nog niet gaar is, stel dan een langere stoomtijd in. Mogelijk moet u het waterreservoir bijvullen.
- De stoomkoker kan worden gebruikt om kant-en-klare soepen op te warmen in de soepschaal. 250 ml soep opwarmen duurt circa 10 minuten.

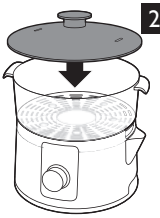

2
3
4
MAX
MIN
5
6
7
8
9
10
3
2
1
11
12
13
14
20
20
15
16
16
16
17
18
10
10
19
20
20
21
20

22

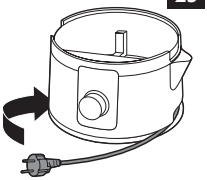
23



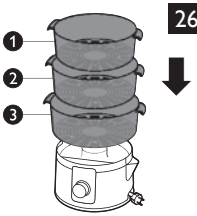
24



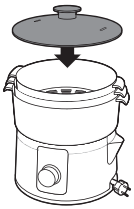
25



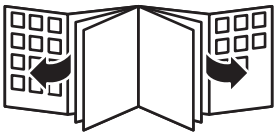
26



27



28



100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222.005.0314.1